

Chipirón

MAGAZINE editado por la Asociación de Hostelería de Hondarribia - n°1 - 1992



- Actualidad: El Puerto Deportivo, la Playa de Hondarribia.
- Exposiciones, Programa de festejos.
- Actividades culturales y deportivas - Verano'92.
- Asociación de Hostelería: actividades realizadas.
- GUIA completa de Hondarribia.

Cola Cao®

Alimento olímpico.

NUTREXPA

OKAY



STIMOROL



© 1988 COOB 92 S.A. All rights reserved. TM

Alimento Olímpico



© 1988 COOB 92 S.A. All rights reserved. TM

PRESENTACIÓN

estimados lectores,

Tenéis en vuestras manos el primer número de la revista "CHIPIRON", y por lo tanto estáis asistiendo al nacimiento de lo que todos deseamos que sea un elemento más, que contribuya a través de la información, a un mejor conocimiento de nuestra Ciudad y de sus ciudadanos, de sus fiestas y de sus problemas, de sus inquietudes y también, porque no, de sus desalientos.

"CHIPIRON" nace tras una gestación larga y laboriosa, en la que la Asociación de Empresarios de Hostelería de Hondarribia y más concretamente su Junta Directiva, ha tratado de pulsar opiniones, recabar información, imprimirle un orden y forma lógicos, y convertirlos en "CHIPIRON".

La Asociación de Empresarios de Hostelería de Hondarribia, nacida en el otoño de 1.991, y que actualmente aglutina a cerca de un centenar de asociados, ha surgido de entre la hostelería pero lo ha hecho en Hondarribia y por lo tanto no persigue únicamente objetivos estrictamente hosteleros, sino que también aspira a tener una Ciudad de la que todos nos podamos sentir orgullosos, y por lo tanto también luchamos y lucharemos por Hondarribia.

Como podréis comprobar, este es un objetivo muy ambicioso, y por lo tanto sería irreal que pensemos, que podamos luchar solos y por eso tendemos una mano a otros colectivos (Pescadores, baserritarras, comercio, servicios en general) para entre todos buscar en cada momento iniciativas tendentes a una mejor calidad de vida en nuestra Ciudad, y en todos y cada uno de sus ciudadanos.

Todos somos conocedores de los problemas que acosan a nuestra comarca y "CHIPIRON" no va a estar de espaldas a ellos. Como colectivo que vive la realidad de su entorno, sabemos de los graves problemas, laborales, sociales y por lo tanto económicos que castigan a tantas y tantas familias de nuestra comarca, y también sabemos la repercusión que las mismas tienen en nuestro propio ámbito. Por lo tanto "CHIPIRON", tratará desde su modesta aportación, de analizar aquellas situaciones, que por su importancia, vayan a repercutir en nuestra vida tanto social como económica, de Hondarribia en general y de la hostelería en particular.

Estamos convencidos de la prosperidad de Hondarribia, y por lo tanto vamos a apostar por el futuro de nuestra Ciudad, para ello hemos de pensar, imaginar, crear y a la vez ayudar a los que

de alguna manera ya lo están haciendo, y por lo tanto "CHIPIRON" debe ser al mismo tiempo escaparate de todas aquellas iniciativas que surgidas de nuestra imaginación o no, tengan un contenido y sean tendentes a presentar una Hondarribia viva, dinámica, en actividad y por lo tanto atractiva. Debemos conseguir una Hondarribia viva todo el año, que no se nos considere una ciudad muerta desde Octubre hasta Junio. Tenemos un marco incomparable, que es lo que la naturaleza nos ha regalado, ahora debemos pintar el cuadro, pero un cuadro de doce meses, que se mire con el mismo interés en Febrero y en Agosto, aunque los colores cambien con la luz.

En definitiva, "CHIPIRON" sale a la calle con vocación constructiva, impulsora, cargada de ilusiones y de ambiciones, y lo que os rogamos a todos vosotros, lectores, es que no tengáis una actitud pasiva ante su lectura, que nos aportéis ideas, sugerencias, noticias, etc. etc., ya que lo que pretendemos es precisamente transmitir vuestras ideas, sentimientos, necesidades, etc.

Otra de las metas que persigue "CHIPIRON" es la de informar a nuestro visitante de todo aquello que puede y debe visitar y conocer de nuestra Ciudad. Sugerir diversas maneras de entretenerse o divertirse durante su visita a Hondarribia. Presentarle la oferta hostelera de nuestra Ciudad y en definitiva hacerle más fácil y agradable su estancia entre nosotros.

Esto último no haría falta si nuestro Ayuntamiento fuera más sensible a esta necesidad, pero como al parecer nuestros representantes municipales viven de espaldas a nuestras necesidades, una vez más, hemos de asumir tareas que son suyas. Algún día se darán cuenta de su error.

Pasando al capítulo de agradecimientos, no hemos de dejar pasar por alto, sino todo lo contrario, el importante esfuerzo económico que todas las Firmas Comerciales han debido de efectuar para poder sacar esta revista adelante, a las que debemos no solamente agradecer sino felicitar y si nos es posible hasta ayudar en nuestras futuras relaciones comerciales para con ellos. A todos ellos, muchas, muchas gracias.

Sin más por el momento, y esperando vuestra futura colaboración, os agradezco de antemano el impulso que cada uno de vosotros pueda dar para el buen desarrollo y difusión de la revista que en definitiva es "nuestra" revista.

Un abrazo,

RAMON ROTETA

Presidente de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Hondarribia

CAFÉS BAQUÉ

Están todos los que son.



El Café Oficial del TOUR DE FRANCIA

Pol. Ugaldetxo
OIARTZUN
Tel.: (943) 49 28 18 - 19
GIPUZKOA

Chipirón

Edita: ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA DE HONDARRIBIA

Presidente: RAMON ROTETA

Secretario: JOSÉ RAMÓN ARRIARAN

Impresión: GRÁFICAS ALTE

Coordinador: "CHARLY" VIEDMA

Filmación: AIA GRAFF

Coord. Textos: M^a JOSÉ ARAKAMA

Depósito Legal: SS - 603/92

Portada:

Dibujo realizado por MARIO.

Fotografía Insertada cedita por JOSÉ MARY CASTILLO.

Colaboradores: ARDAIZ, JOSÉ MARY CASTILLO, FLORENTINO PORTU, J.A. INDO, DAVID DE JORGE, JUAN JOSÉ LAPIITZ, MARIO (Caricaturas "Chipirón"), JUNTA DIRECTIVA y ASOCIADOS.

ESPECIAL AGRADECIMIENTO: Hemos de agradecer la colaboración importantísima de nuestros anunciantes que son los que hacen posible la salida de "Chipirón" a la calle. Los anunciantes de este número, por orden de aparición, son:

NUTREXPA, CAFÉS BAQUÉ, BANCO CENTRAL-HISPANO, RECREATIVOS EUSKADI, SOLBES, SUMINISTROS VA-TE, PRODUCTOS ZUMA, FREIXENET, SCHWEPPE, ALSINA & SARDÁ, CAJA LABORAL POPULAR, CAVAS NADAL, CHUPPACHUPPS, DEPOSITARIA DEL NORTE, SUPERSOKO y WYLLIAM LAWSON.

Precio del ejemplar: 300 pts.

TELÉFONOS DE URGENCIA:



Policía Municipal (Ayto.): 64 43 00.

Bomberos: 62 20 20.

Hospital Comarcal del Biidaso (Urgencias): 61 44 44.

S.O.S. DEIAK: 088

CRUZ ROJA: 27 22 22

D.Y.A.: 46 46 22

CRUZ ROJA DEL MAR: 64 40 39

URGENCIAS:

DONOSTIA: 46 11 11.

IRÚN: 62 52 54

SUMARIO

1- Presentación..

4,5,6,7 - El Puerto Deportivo.

8,9 - La playa de Hondarribia, sin Bandera Azul.

10,11,12,14,15 - Entrevista con... Andrés Vilariño.

16,17 - Escoba de Plata para Hondarribia.

18 - Trabajar por un positivo turismo. (ARDAIZ)

19 - Datos curiosos de Gipúzkoa.

20,21 - Antiguos Hoteles de Hondarribia. (J. M. CASTILLO)

22,23 - Hondarribia (FLORENTINO PORTU)

24,25,26 - La Junta Directiva informa.

28,29,30,31,32,33,34 - GUIA DE ESTABLECIMIENTOS.

36,37 - Actividades Deportivas Verano '92.

38 - Fiestas en TRUCK.

40 - Fiestas Populares.

42,43,44 - Actividades Culturales.

45 - Un cordero originalmente condimentado (J.J. LAPITZ).

46,47,48 - ¿Qué no oléis todavía el verano? (D. DE JORGE).

CONCURSO DE BALCONES FLORIDOS

“CHIPIRON” CREA EL CONCURSO AL BALCON MAS BONITO

Con el fin de dar oportunidad a optar a un premio al mayor número de concursantes se deja al criterio del jurado decidir el balcón que por sus flores, plantas y conjunto en general sea merecedor de un premio. No existiendo por tanto más regla que la de contar con un balcón bonito. Una vez hayan sido seleccionados por el Jurado los dos mejores balcones, éstos recibirán un premio, otorgado por la ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA DE HONDARRIBIA, que consistirá en 30.000 pesetas y placa de la Asocia-

ción de Hostelería para el PRIMER clasificado y 20.000 pesetas y placa de la Asociación de Hostelería al SEGUNDO clasificado. En caso de empate se repartirán los premios.

Esta iniciativa ha sido promovida por la Asociación de Hostelería de Hondarribia con la idea de que todos participéis y tengamos una Hondarribia más "txukuna" y "polita", si cabe.

¡Animo hondarribitarras, lucir vuestros balcones que vuestro sacrificio no quedará en balde!



INFORME

EL PUERTO DEPORTIVO

En vísperas de tomarse una decisión sobre la conveniencia de construir un puerto deportivo en nuestra ciudad, ésta Asociación se hace una serie de reflexiones. Quizás la más importante consiste en conocer si el ciudadano sabe lo que es un Puerto Deportivo - su función- y lo que pueda representar en nuestra ciudad. Los comentarios que recogemos sobre este tema, así como las escuetas notas de prensa que se pueden leer en los diarios inducen a pensar que el Hondarribitarra no está informado, y en muchos casos está mal informado. Un puerto deportivo no es un coto cerrado y ni tan siquiera un Club Náutico.

La gerencia puede ser asumida por la Administración o una sociedad creada al efecto donde se contemplen unos amarras para un club, otros para particulares y una parte -que



El Club Náutico actual se encuentra en Aguas Internacionales y carece de unos servicios elementales, no solo para el socio o usuario, sino para cualquier visitante que quiera amarrar unos días su barco para conocer Hondarribia.

es obligatoria para todos los puertos- en la que amarran las embarcaciones de paso. En los tres casos el propietario debe pagar por el lugar que ocupa, sea comprando la plaza o alquilándola. Al no ser una financiación privada no creemos que la administración quiera imponer cuotas altas.

Se están creando focos de opinión excesivamente radicales y todos sabemos que estas posturas no benefician a nadie. En lo que si parece que existe una coincidencia es en reconocer la necesidad de dotar a Hondarribia de suficientes infraestructuras portuarias, tanto a los profesionales como al mundo aficionado o de ocio.

Todavía los pescadores no han llegado a contar con un puerto que al tiempo que sea de refugio sirva para ser absolutamente operativo, bien en

las necesidades de carga y descarga así como el de varada y reparaciones. Parece mentira que hoy en día para varar un barco, sea para pintarlo o por necesidad urgente, se tenga que depender de las mareas. Si el carro varadero estuviera en el puerto de refugio este problema no existiría. Tampoco sería necesario que los barcos grandes tuvieran que ir a la marina a descargar, ahorrándonos el tráfico de camiones por esa zona, si la lonja estuviera en el puerto. Es paradójico, pero aún contando con dos instalaciones portuarias, Hondarribia no dispone de un verdadero puerto pesquero, un puerto integral donde se den soluciones racionales a nuestros pescadores y a aquellos que vengan a descargar o reparar y sean de otros puertos.

Otro problema a solucionar es el de albergar a esas quinientas o seis-





cientas embarcaciones que anárquicamente han ido ocupando huecos desde el puerto hasta la playa. Esto no sería tan problemático si se construyera un puerto específico para acoger a estas embarcaciones. Sin embargo, pensamos que un puerto o marina debe ser algo más que para servir de garaje de barcos. Aparte de contar con los servicios náuticos debería disponer, también, de otros servicios como comercios, bares y restaurantes, al objeto de crear un foco de riqueza alrededor del mismo.

Oímos opiniones de todas clases y hay quien opina que si el espigón se abre y el puerto es para unos cuantos, no van a poder seguir paseando como lo hacían antes. Por supuesto que no recorrerían la misma distancia porque ahora tendrían que añadir el paseo por los muelles del puerto. No hace falta ir muy lejos y en Getaria tenemos el botón de muestra donde la gente se pasea alrededor de los barcos deportivos cuyos propietarios atracan en una plaza alquilada o simplemente son forasteros que han elegido Getaria como puerto para gastarse unos duros. Y es aquí donde creemos que un puerto deportivo puede jugar su importancia en una ciudad.

Asunto aparte es el de la ubicación del puerto deportivo de Hondarribia. Una anterior legislatura del Gobierno Vasco nos presentó un proyecto de un puerto en terrenos de la playa. Parece ser que dicho proyecto abarcaba excesivo terreno por lo que el actual ejecutivo optó por otra solución. Actualmente la Dirección de Puertos propone crear un puerto menor detrás de la playa con acceso al río y abriendo el espigón como originalmente y otro puerto más abierto en la zona del Club Náutico, entre el futuro muelle sur del puerto de refugio y la playa. Desde que se construyó la prolongación del antiguo muelle norte la zona de influencia de la playa ha quedado



Los arrantzaes, pese a construir el dique del fondo de la imagen, no tienen un Puerto Refugio en condiciones para sus labores de carga-descarga, de varado o simplemente para reparar sus barcos. Dependen de las mareas para realizar estos trabajos. Otro problema es el de las 600 embarcaciones que "pululan" entre el Puerto y la Playa.



Este es uno de los posibles lugares propuestos para la instalación del nuevo Puerto Deportivo. El problema es que presenta graves dificultades por el poco calado y la gran cantidad de arena y "reef" existente en el lugar.

muy limitada en su regeneración de agua. No entra la mar tan directamente como antes y por consiguiente se producen menores olas en la playa, quedando la zona más sensible ante cualquier agente contaminante. Por esta razón creemos que cualquier obra en los alrededores del Club Náutico repercutiría negativamente sobre la ya frágil playa.

Otra cosa sería construir el puerto en la zona trasera de la playa y con acceso exclusivo al río. Aunque pensamos que este proyecto debería formar parte de un conjunto armónico de toda la zona en donde predominarán las instalaciones acuáticas, así como los jardines o paseos. Es decir, ya que tenemos ahí mismo el agua habría que crear instalaciones tales como piscinas, quizás una de ellas con olas, quizás un centro de talasoterapia, etc. Por otro lado y a la vista de los proyectos presentados no participamos de la idea de crear aparcamientos en superficie abierta. Cuando se pretende crear una zona de esparcimiento y ocio habría que evitar al máximo el tráfico de vehículos.

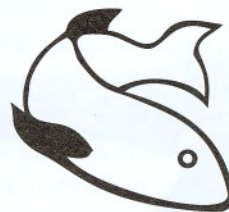
Sería prudente prever para un futuro la construcción de amplios aparcamientos subterráneos necesarios para acoger a los bañistas así como a los visitantes de las instalaciones que se fueran a crear además de los asistentes a eventos deportivos. ¡Todo un parque automovilístico!



Otra de las posibilidades que se contemplan para la ubicación del Puerto Deportivo sería en la zona que se observa en el fotograma. En la zona en que se encuentra amarrado el barco de paseo, más o menos, se abriría la boca de entrada y salida del puerto.



Caricatura de
**"CHIPIRON
- LOBO DE
MAR"**,
realizada
por **MARIO**.





Aunque consideramos válida la idea de construir un puerto al ser de la playa no queremos dejar pasar esta oportunidad para presentar a nuestra Asociación otra alternativa que ya hace años se plasmo y que consistía en ubicar el puerto deportivo en la ría. La iniciativa de retomar esta idea viene dada al observarse que es cada vez mayor la falta de negocio en la Marina sobre todo por los largos inviernos. Las zonas de aparcamiento ya están saturadas y ocupadas por los propios inquilinos dejando pocas oportunidades de aparcar al visitante y posible comprador. Este problema va ligado directamente con la implantación de un puerto que ocuparía el espacio que existe desde la lonja hasta El Puntal cuya condición sería la de construir a lo largo de la calle Bidasoa un aparcamiento subterráneo.

Somos conscientes de la controversia que puede suscitar la construcción de un puerto en la ría, sin embargo, opinamos que la idea merece un estudio objetivo tanto en su aspecto medioambiental, como técnico en cuanto a capacidad, calado, etc.

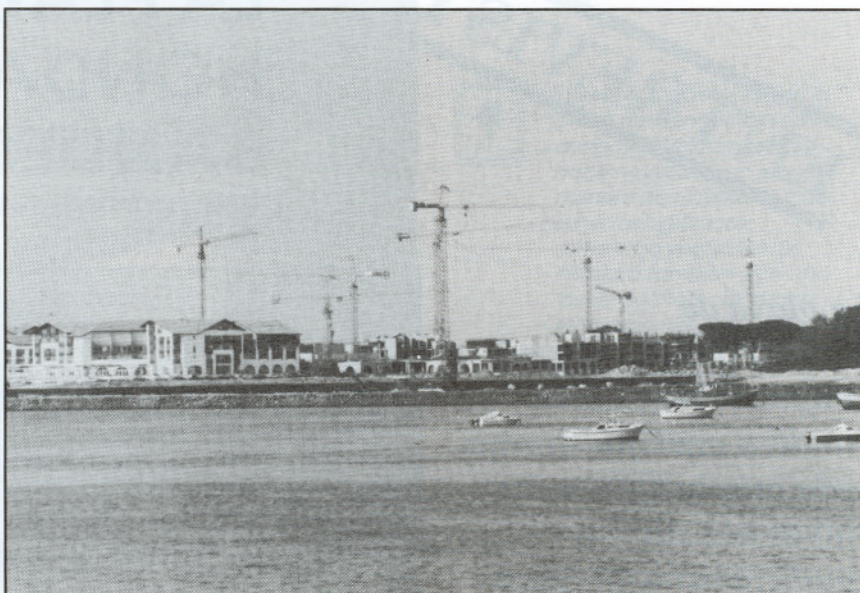
Respecto a las embarcaciones que hoy ocupan esta franja de agua no pensamos que existieran problemas para poder estar amarradas a pantalanés si se pudiera establecer, por ejemplo, un atraque gratuito para las embarcaciones auxiliares de los profesionales y aquellas de los retirados de la mar.

Es indudable que tal proyecto daría vida a la Marina así como solución al grave problema del aparcamiento.

Nos estamos acercando a pasos agigantados a una competencia feroz en todo tipo de mercados. Esta competencia ya está afectando al sector pesquero como al de servicios por lo que deberemos actuar sin demora y conjuntamente con el fin de crear otras fuentes de riqueza encuadradas dentro de cada sector. Va pasando el tiempo y contemplamos como a Pasajes arriban pesqueros de Francia y que Hendaya contaría en breve con un puerto deportivo. A nadie se le escapa que las dos ciudades van a sacar provecho de sus puertos.

Esta Asociación de Hostelería al no advertir ni tan siquiera una mueca por parte de nuestras autoridades locales en el tema del puerto ha enviado una carta al Sr. Alcalde instando a este a que convoque una reunión con todos los partidos políticos y grupos organizados o asociaciones con el fin de tomar una decisión consensuada en el tan traído y llevado asunto del puerto.

¿Seguiremos esperando como siempre?



Mientras nosotros estamos discutiendo las posibilidades o el mero hecho de la necesidad de un Puerto Deportivo, nuestros vecinos hendayeses ya están con las obras muy avanzadas y sin nadie que las pueda parar. Una vez más vamos a remolque.



Sin duda, ésta y otras iniciativas pueden hacer que Hondarribia tenga un nivel turístico que suponga un fuerte desarrollo para toda la región bidasotarra.

ENTREVISTA

LA PLAYA DE HONDARRIBIA, SIN BANDERA AZUL

La playa de Hondarribia no lucirá, tampoco este año, la bandera azul que otorga cada año la CEE a las playas por sus condiciones aptas para el baño. Para conocer el estado actual del agua de la playa hondarribitarra nos hemos puesto en contacto con el encargado de Osakidetza de controlar el grado de limpieza de las aguas: José Mari Iraola. El Sr. Iraola es farmacéutico titular de Osakidetza y se encarga de la Sanidad Ambiental de nuestro pueblo, controlando las aguas de la red urbana que son de consumo público, las residuales, las de la playa y en general todo lo que corresponde al Medio Ambiente. Amablemente se ha brindado a "CHIPIRON" para contestar a nuestras preguntas.



La playa de Hondarribia tiene problemas a nivel de superficie por los residuos que, según el Sr. Iraola, pueden emanar de los barcos colindantes, del Puerto hendayés o del complejo ZAISA. Sin embargo, el agua es apta para el baño.

CHIPIRON.- ¿Cual es el estado actual de la playa?

JOSE MARI IRAOLA.- La calidad bacteriológica del agua es óptima, no hay ningún problema por parte de la Dirección General de Osakidetza en este sentido.

CHIP.- Entonces, ¿Por qué razón ha sido retirada la Bandera azul de la Playa?

J.M.I.- El problema por el que se ha retirado la bandera azul de la playa es porque han aparecido manchas de aceites e hidrocarburos en la superficie del agua.

CHIP.- ¿Hay alguna forma de saber de dónde proceden?

J.M.I.- La procedencia de estos hidrocarburos no sabemos exactamente cual es, pero estamos seguros

de que proceden de 4 posibles lugares: El Puerto Pesquero, El Club Náutico, el Puerto-Náutico de Hendaya o Zaisa. No sabemos ni tenemos pruebas de cual de estos agentes es el culpable de esas manchas, pero estamos seguros de que procede de alguno de ellos.

CHIP.- ¿Cada cuanto tiempo se realizan exámenes en las aguas de la playa?

J.M.I.- Inspecciones visuales se hacen cada día, durante todo el año y los bacteriológicos cuando los determina la CEE, pero suelen ser periódicos.





Los servicios actuales de la playa de Hondarribia son correctos. Únicamente se hace necesario un mayor número de papeleras y de servicios higiénicos, sobre todo vestuarios. Se instalará también este año la red de protección que se colocó hace dos años para que frenen el avance de los residuos de hidrocarburos.



CHIP.- A qué se debe que los residuos permanezcan en la superficie y se queden en ella?

J.M.I.- Principalmente es debido a la falta de corriente de superficie, lo que llamamos vulgarmente olas. En la playa de Hondarribia existe corriente submarina, pero no es suficiente. La corriente de superficie se eliminó con la creación del Dique Norte del Puerto Pesquero. La regeneración de la playa se ha visto muy afectada por este dique y ahora los residuos sólidos flotantes (plásticos, maderas, etc.) se concentran en la parte de Iterlimen y no se mueven de allá al faltar la regeneración y corriente de superficie, por lo que hay que esperar a las subidas y bajadas de la marea para que se muevan.

CHIP.- ¿Qué medidas debe complementar el Ayuntamiento, a nivel de servicios, para lograr una playa apta para el disfrute?

J.M.I.- Se ha solicitado, por parte de Osakidetza, a nivel de servicios un mayor número de papeleras y más servicios higiénicos, sobre todo vestuarios. La verdad es que, hoy por hoy, el resto de los servicios de la playa, como el parking, etc. son óptimos. Además se ha hablado con

el Ayuntamiento, la Cofradía de Pescadores, el Club Náutico, la Dirección General de Puertos de Madrid y de Vitoria y con la Comandancia de Marina para subsanar el tema de los residuos de hidrocarburos. Se van a adoptar una serie de medidas como la de instalar una Red de Superficie con el fin de parar las manchas en un punto. Hace dos años se colocó una red de superficie que el año pasado no se instaló por falta de presupuesto, pero parece ser que el Ayuntamiento ha tomado en consideración la propuesta y parece que va a colocarla este año, con la desinteresada colaboración de IZURDE y la Cofradía de Pescadores. Con ella se entorpecerá el paso a estos residuos de superficie y se ganará en limpieza.

CHIP.- Finalmente, en Hondarribia se está hablando mucho del tema del Puerto Deportivo. ¿Qué opinión tiene, como hondarribitarra, sobre este tema?

J.M.I.- Hombre, en principio yo lo veo necesario para la ciudad, por que hay mucha demanda social al aumentar la cultura del ocio deportivo-náutico y sí hacen falta unas instalaciones completas. Ahora bien,

yo creo que las cosas se han hecho desde el principio y que se tendría que haber realizado un Puerto Deportivo conjunto entre Irún, Hondarribia y Hendaya. Las partes han ido cada una por su lado cuando se debería haber hecho un estudio en conjunto de las necesidades de pantalanes, pero ...

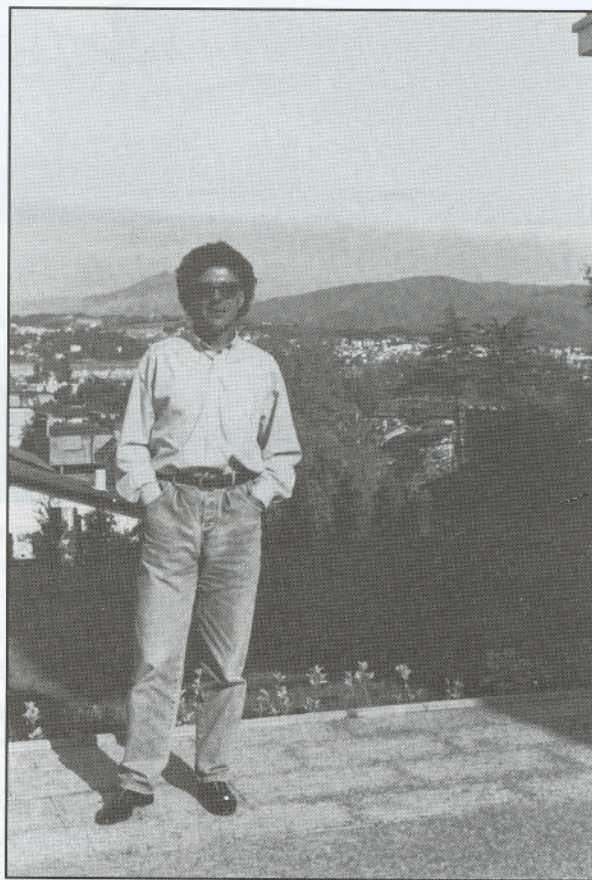


ENTREVISTA

ANDRÉS VILARIÑO ESNAOLA

Es piloto de carreras, corre en el Campeonato de Europa de Montaña, “los cien metros lisos del automovilismo”, como el dice. Ha ganado este Campeonato, hasta ahora, en tres ocasiones y va camino de la cuarta. Es un hombre sencillo, tranquilo, amante de su hogar y su familia. Vive en una preciosa casa, en Hondarribia, desde la que se aprecia directamente toda la belleza de nuestra hermosa ciudad. Nos recibe amablemente, rodeado de su simpática mujer, M^a Carmen y de sus hijos, Ander y Angela. Además hay otro elemento de la familia que también nos recibe con mucho alborozo; no es otro que su perro “Jaizkibel” (lo apodaron de esta forma porque un buen día Andrés se lo encontró en su montaña preferida). Al instante empezamos a hablar de coches y de su estado actual de ánimo.

Actualmente Andrés tiene una ventaja clara sobre sus adversarios en el Campeonato. Además está batiendo todos los records en las pruebas que ha participado hasta hoy, exceptuando la carrera de Rieti Terminilo, donde sufrió un accidente leve que le sacó de la carretera, sin más problemas. Es por eso que parece que Vilariño está buscando una nueva meta en su vida. Por ahí empezamos la entrevista.



Cuando Vilariño está en Hondarribia se dedica a descansar y relajarse. Pocas veces sale a la calle a alternar. Su profesión se lo impide, pero suele acercarse, de vez en cuando, a degustar los manjares que nos trae el Cantábrico. En la foto, Andrés posa relajado en la puerta de su casa para “CHIPIRÓN”.



CHIPIRON.- *Andrés, lo estás ganando todo en la Montaña, ¿cuál va a ser tu próximo objetivo?*

VILARIÑO.- Hombre, estoy ganándolo todo a base de mucho esfuerzo ya que es francamente muy difícil correr, aunque te guste, en lugares en que el recorrido es de más de 15 kilómetros, donde alcanzas una velocidad punta de 240 km/h. y tienes unas diferencias de temperatura enormes desde la salida a la meta, como me ocurrió en Italia. La prueba es que tuve un accidente, afortunadamente leve para mi y mi vehículo, que podía haber sido definitivo. Aquí nos estamos jugando la vida en cada curva, pero es lo que nos gusta y... Mi objetivo prioritario es, como sabes, revalidar por cuarta vez consecutiva el cetro europeo y correr el "PIKE SPEAK". Es la subida de montaña más importante del mundo. No hay protecciones, se corre sobre tierra en los Estados Unidos y es realmente peligrosa, pero te voy a confesar que lo que más miedo me da es el viaje que tendré que hacer en avión. (Vilariño realiza todos sus desplazamientos alrededor de Europa en automóvil)

CHIPIRON.- *Es decir, que tu futuro inmediato está relacionado con las cuatro ruedas...*

VILARIÑO.- Evidentemente. No solo mi futuro más cercano, sino que tengo pensado seguir en este mundo deportivo de las 4 ruedas hasta que el cuerpo aguante.



CHIPIRON.- *...Y parece que el cuerpo te aguanta de lo lindo. ¿Qué ocurre que lo cuidas mucho? ¿Cuales son tus aficiones, aparte de correr por esas montañas europeas?*

VILARIÑO.- La principal afición es andar en "mountain-bike" por Jaizkibel, eso es lo que más me gusta, lo que más me relaja y un día sí y otro no, subo a las antenas de Jaizkibel. También me gusta subir andando a Jaizkibel. Eso es lo que más me gusta, después otra afición es esquiar, que me encanta en invierno y antes me gustaba mucho practicar algo de vela, de piragua... pero ya hoy en día no tengo tiempo por que las carreras me llevan el 99% del verano.

CHIPIRON.- *Además, tengo entendido que sueles hacer gimnasia...*

VILARIÑO.- Si, suelo ir al Gimnasio Sarylen, pero lo he dejado un poco de lado este año para dedicarme más a la mountain bike e ir a Guadalupe a hacer ejercicios. Pero, vamos, a Jaizkibel he subido hasta cuando estaba nevado, con la carretera cerrada. Estoy enamorado de Jaizkibel y me gusta mucho ir en cualquier momento.

CHIPIRON.- *Bueno, si te parece, vamos a hablar un poco de Hondarribia. ¿Cómo ves la dotación hotelera y de infraestructuras*

en Hondarribia?

VILARIÑO.- Bien, yo en principio quiero aclarar que soy donostiarra de nacimiento, he vivido en Donostia hasta los 25 años. Ahora llevo ya viviendo varios años en Hondarribia, para mi es mi pueblo. Hombre no reniego de mi origen, pero para mi Hondarribia es el pueblo donde han nacido mis hijos y es mi pueblo, por ello estoy muy enamorado de él. Sobre la infraestructura hotelera creo que se han hecho unos buenos hoteles, ahí está el Rio Bidasoa, el Obispo, el Jauregui, el Pampinot sin querer olvidarme de ninguno...y creo que hoy en día Hondarribia es un pueblo muy internacional y que es una maravilla.

CHIPIRON.- *Por cierto, y te lo pregunto como Licenciado en Turismo que eres, ¿crees que existen atractivos en el pueblo y que están bien aprovechados, a nivel turístico? ¿Crees que faltan muchas cosas por hacer?*

VILARIÑO.- Hombre, sin querer entrar en política -porque hay que respetar las ideas de todos, cada uno tiene derecho a opinar libremente- no voy a entrar en decir si está bien o mal aprovechado. Yo lo que sí quiero decir es que es un pueblo que se puede aprovechar mucho, se pueden hacer muchas cosas cuidando el medio ambiente y cuidando la imagen actual y respetando a todos los habitantes en general. Es una decisión política, el Ayuntamiento es el que tiene que decidir sobre lo que se puede hacer en el pueblo. Sobre si las están haciendo o no, no puedo opinar porque no vivo demasiado en él. Vivo en Hondarribia, pero vivo en mi recinto que es Jaizkibel. Vivo en mis paseos por el monte y la playa, llevo una vida bastante solitaria en ese sentido. Pero sí estoy





convencido de que Hondarribia es un pueblo maravilloso, un pueblo en el que se ha trabajado mucho en la recepción hotelera y es un lugar en el que vive gente con un elevado nivel intelectual, por lo que considero que se pueden hacer muchas cosas.

CHIPIRON.- *Y a nivel Gastronómico ¿qué te parece nuestra ciudad?*

VILARIÑO.- Hombre, la oferta gastronómica es muy elevada, es fenomenal. Ahí tenemos todos los restaurantes, empezando por "Roteta", siguiendo por "La Hermandad", el "Asador Arroka Berri", etc. son exponentes claros de la gran variedad gastronómica. Yo creo que la oferta, desde el punto de vista turístico, hotelero y gastronómico es sensacional. Ahora bien, hay que saber porqué viene la gente. Si vienen por la playa, eso es otra cosa. La playa, por desgracia, es una playa muy contaminada. La situación y ubicación del Puerto creo que no ayuda en nada. No creo que estoy descubriendo nada. La playa de Hondarribia es muy importante porque abarca una zona muy importante. ¡ Es gente que tiene derecho a venir! la gente de Renteria, Pasajes, Irún porque no les podemos exigir pasaporte porque sino no nos dejarían dejar ir otros lugares. Es patrimonio de todos, no se puede negar la entrada a la gente...

CHIPIRON.- *Andrés, sabemos por lo que nos cuentas, que eres un adicto a Jaizkibel, ¿ en que situación se encuentra el monte? ¿ Crees que está bien cuidado el monte?*

VILARIÑO.- Para mí, en términos generales está muy descuidado. Si, de acuerdo que ahora lo han parcelado, más que eso lo han acota-

do. Está todo con sus alambradas para el pasto de los animales y para otras cosas más como el paso de vehículos, etc. y me parece perfecto. Me parece muy bien que se emplee para andar y pasear y que se cuide el medio ambiente. Ahora, me parece increíble que hayan estado talando árboles quemados y no quemados, y se han olvidado de talar ciertos sectores que desconozco si son de la Diputación, del Ayuntamiento o si son privados, pero árboles que llevan quemados desde antes del incendio de hace dos años y que están

basura los desperdicios, yo lo vi, estaba todo muy bien recogido. Se dejaron las bolsas de basura en los laterales de los caminos pero más tarde nadie pasó por ahí a recogerlos. Francamente yo creo que el Ayuntamiento, la Diputación o al que le compete debería de tomar cartas en el asunto. Ahí tenemos el Faro de Hondarribia, en la playa de los Frailes, yo enmudecí cuando vi durante bastante tiempo, no se si lo habrán quitado ya, un frigorífico o una lavadora tirada junto con un montón de basura. Eso es increíble; está mal



Andrés Vilariño es una persona muy accesible y simpática en su trato personal. Donde es intratable y un auténtico "demonio" para sus rivales es en la pista cuando se enfunda su flamante barqueta Lola-Renault.

podridos, dando una imagen de posguerra lamentable. Estos están, sin ir más lejos, en la parte baja del campo de Tiro pichón. Hay una zona que está horrible. También se sabe que hay mucha gente que acampa y que va a merendar a lugares concretos, cosa que me parece muy bien porque la Tierra es un bien Universal y la tenemos que utilizar todos, pero es necesario que se recoja la basura. Se hizo una buena labor, por parte de los verdes, de recoger en bolsas de

que la gente tire esas cosas o basura o lo que sea, pero eso hay que recogerlo. Mira, el otro día estábamos paseando por Budapest, en la calle peatonal más importante de la ciudad y vimos a tres señoras que iban barriendo y estaban recogiendo todas las colillas. No había ni una. Y ya sin querer entrar en política, hace unos días vimos, creo que era en Hungría o Checoslovaquia, no recuerdo muy bien, nos comentaron - y lo vimos - que la gente que está en



EL BANCO DE CADA UNO

CADA UNO DE NUESTROS CLIENTES DISPONE DE MAS DE 3.500

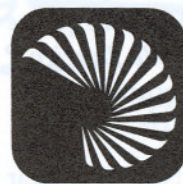
SUCURSALES EN TODO EL PAIS. PARA ESTAR

MAS CERCA. PARA SER MAS RAPIDOS. PORQUE PARA

SER EL PRIMER BANCO ESPAÑOL, HAY QUE SER EL PRIMERO

PARA CADA UNO DE NUESTROS CLIENTES.

ASI ES EL CENTRAL HISPANO. ASI ES EL BANCO DE CADA UNO.



Central Hispano

EL BANCO DE CADA UNO



el paro obrero - lógicamente cobrandolo - hacen trabajos sociales. Es un país que poco a poco se está recuperando de forma impresionante. Yo hace siete años fui a correr mi primera carrera en Checoslovaquia y el país daba pena...es impresionante como se ha renovado. Por eso yo creo que tenemos que pensar un poco en nuestro patrimonio. Euskadi es un gran país, con mucho que ofrecer: mar, montaña, gastronomía,

la polución, del desastre ecológico. Pienso que todos, incluidos los gobiernos, se están sensibilizando mucho. El problema no es sencillo, porque por un lado queremos cuidar el tema ecológico con el máximo mimo, pero tampoco se puede dejar a los hombres sin poder llevarse el pan de cada día a casa. No podemos cerrar todas las industrias de un plumazo, ni cambiar la forma de vida, que será buena o mala pero es la que

sabiendo donde hay que echar los papeles, las lavadoras y las bolsas de basura.

CHIPIRON.- *La última pregunta relacionada con la ecología tiene que ser sobre la incidencia que tiene la Subida a Jaizkibel en el propio monte. De todos es sabido que se ha protestado en algunos sectores y Ayuntamientos por la basura que deja a su paso la carrera, ¿Qué opinión tienes tu al respecto? ¿Cómo suele quedar el monte, una vez terminada la carrera?*

VILARIÑO.- Mira yo creo que el comportamiento del Real Automóvil Club Vasco Navarro ha sido ejemplar, porque después de la subida tenía contratado una empresa para la limpieza del monte. De hecho ya el año pasado habían contratado esta misma empresa y se recogieron 4.500 kilos de basura que desde luego no eran todos de la carrera. Es decir que por ahí no hay problema. Yo creo que la vida animal salvaje, que no existe prácticamente, no se ve afectada con estos pequeños acontecimientos, por que también suele haber carreras ciclistas con sus caravanas publicitarias, etc. y nadie dice nada. En nada pueden afectar los 40 tubos de escape que suben a Jaizkibel.

De repente entran en la habitación Ander y Angela, los hijos de Andrés y la conversación se desvía como no podía ser de otra manera.

CHIPIRON.- *Por cierto, ahora que aparece tu hijo Ander, creo que conduce muy bien los karts, ¿no?*

VILARIÑO.- Pues la verdad es que si, anda bastante bien. Lo cierto es que tengo mucha ilusión con mi hijo, tengo una esperanza depositada en él muy importante. No porque yo quiera que el sea piloto, sino por



Vilariño con su hijo Ander. Como todos los "aitas", Andrés tiene esperanzas de que su hijo mejore su propia trayectoria.

gente agradable, tenemos muchas cosas que ofrecer y creo que hay que hacerlo bien.

CHIPIRON.- *Bien Andrés, siguiendo con el tema ecológico que hemos planteado, ¿Qué opinión tienes sobre la pasada Cumbre Ecológica Mundial que se ha celebrado en rio de Janeiro? ¿Crees que es necesario cuidar nuestro mundo?*

VILARIÑO.- Sin lugar a dudas. Creo que todo el mundo está cada vez más sensibilizado con el tema de

tenemos y es la que nos permite vivir como lo hacemos. Por ello, creo que tenemos que ir poco a poco, seriamente, poniendo de nuestra parte todo. No basta con decir que las chimeneas dejen de expulsar humo y que coloquen sus filtros, que por supuesto lo han de hacer. Eso no basta, tenemos que concienciarnos desde lo que tenemos a nuestro alcance, desde nuestra propia casa,





que es el que quiere serlo. Empezó a andar en kart cuando tenía cuatro años y ahora estamos formando un equipo con la familia Castro. Su hijo tiene 16 años y encabeza el Campeonato Vasco Navarro de karting y dicen de Ander que es un piloto con un gran futuro y yo lo quiero poner en manos de un buen manager para que lo lleve adelante. La verdad es que me encantaría que Euskadi dispusiera dentro de años de un piloto de Fórmula 1. Hombre, además yo le voy a apoyar en todo lo posible para lograr este sueño. Yo creo que estoy logrando unos éxitos importantes para Gipuzkoa y para el automovilismo de Euskadi y me encantaría que mi hijo llegara a dar muchas alegrías a Euskadi dentro de la Fórmula 1. Es mi ilusión y voy a trabajar por ello, aunque por supuesto yo voy a continuar dando guerra en estos buenos años que me quedan por delante.

CHIPIRON.- *Y cuando le ves a tu hijo en los circuitos de karts, ¿no pasas miedo?*

VILARIÑO.- La verdad es que van muy rápido. En la última carrera que le estuve viendo pasé muchos nervios por que le tuve que ayudar porque se salió de la carretera y el chaval tiene doce años. Sé que voy a

pasar miedo a lo largo de su carrera, que tendré momentos buenos y malos, pero me haría mucha ilusión que, como la familia Andretti, pudiéramos correr juntos alguna carrera, en las 24 horas de Le Mans por ejemplo.

CHIPIRON.- *Tu padre, cuando sabe que estás corriendo pasará lo suyo también, ¿no?*

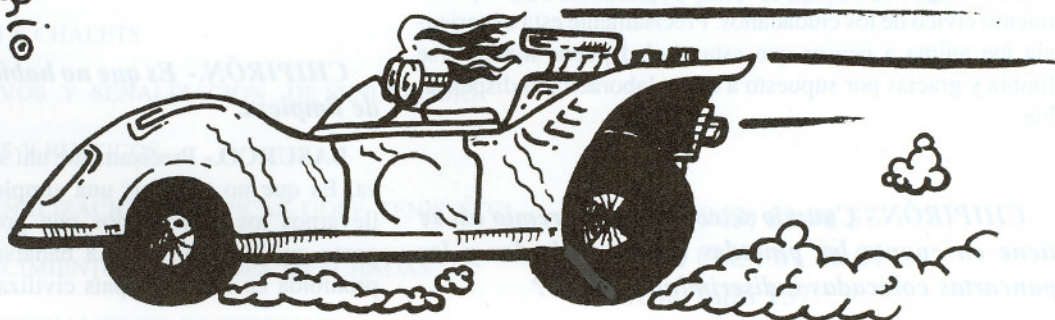
VILARIÑO.- Mi padre fue directamente responsable de esta situación por que me enseñó a andar en coche cuando tenía 8 años y con 12 años lo llevaba yo solo en lugares cerrados al tráfico por supuesto. Lo cierto es que han sufrido, hoy en día ya sufren menos ya que han visto que normalmente no pasa nada y también disfrutan al ver que su hijo logra triunfos y que su hijo deportivamente ha triunfado y les hace mucha ilusión.

CHIPIRON.- *En cuanto a las costumbres gastronómicas, para terminar, cómo es un día en la vida de Andrés Vilariño, ¿Qué lugares frecuentas en Hondarribia? Sabemos que no sueles salir mucho a la calle, por ejemplo a tomar una copa, ¿es así?*

VILARIÑO.- Mira, suelo desayunar de vez en cuando en Goxo Denda o en Gaxen. Me gusta alternar los dos sitios. A tomar una copa he solido ir alguna vez, contadas con los dedos de la mano, al Truck que me gusta mucho por que está al aire libre. La verdad es que ya he ido alguna vez a tomar vinos a la Marina, pero hace mucho tiempo. Me suele gustar ir al Arroka Berri a comer un Cogote de Merluza y unas croquetas que los dan de maravilla. Salgo poco. Hace mucho que no voy al Abarka, a casa de Luisma y casa de Ramón Roteta que es una persona entrañable pero la verdad es que si no voy es porque salgo poco, no por no saber adonde ir porque la oferta de restaurantes, bares y lugares para tomar una copa en Hondarribia es muy amplia.

Mira, te puedo decir que la noche anterior a la Subida a Jaizkibel de este año estuve concentrado en el Hotel Río Bidasoa y cené y dormí de maravilla, fui por que conozco al propietario y me une mucha amistad, pero podía haber ido al Obispo, al Jauregui o a cualquier otro de los magníficos hoteles de la ciudad, pero me fui allí y me fue de cine porque gané con récord incluido.

Y esperemos que sean muchos más para este hombre entrañable que nos ha abierto las puertas de su casa y de sus pensamientos.



ENTREVISTA

ESCOBA DE PLATA, para HONDARRIBIA

Agustín Basurco ,concejal responsable del área de Servicios del Ayuntamiento de Hondarribia, logra para nuestra ciudad la Escoba de Plata en concurso europeo.

CHIPIRÓN.- ¿De qué concurso se trata?

AGUSTIN BASURCO.- Existe una asociación europea de municipios que este año ha abarcado más naciones pudiendo competir nosotros en esta edición.

CHIPIRÓN.- ¿Por qué optasteis al premio?

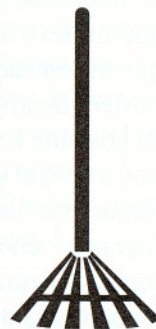
BASURCO.- Pensamos que no vendemos la ciudad suficientemente y este tipo de acciones nos pueden beneficiar. Cuando presenté la idea hace cuatro o cinco meses al resto de corporativos se tomó el asunto un tanto escépticamente pero luego quedó aprobada la idea. Al entrar en el ayuntamiento mi idea era tratar de convertir la ciudad en un jardín. para esto hace falta dinero, voluntad y contar con unos vecinos que colaboren. Cuando la huelga de basuras Hondarribia podía parecer como otras ciudades que daba pena verlas, sin embargo, se marcaron unas direcciones desde este departamento así como los contactos necesarios con las distintas agrupaciones entre ellas claro está con el gremio de hostelería, pidiéndoles colaboración.

CHIPIRÓN.- Quedaste satisfecho con el ciudadano?

BASURCO.- Si, muy satisfecho salvo en raras excepciones, la montaña de residuos que se formó en la playa no hubiera llegado a formarse a no ser por el buen comportamiento cívico de los ciudadanos. Precisamente esta experiencia me anima a pensar que esta ciudad puede mantenerse limpia y gracias por supuesto a esa colaboración indispensable.

CHIPIRÓN.- Cuando se concede un premio así se tiene en cuenta las pintadas en las fachadas y las pancartas colocadas indiscriminadamente?

BASURCO.- Aunque no estamos en la punta del iceberg como ciudad más pintada tampoco podemos dar ejemplo de civismo en este aspecto. En una reunión plenaria del ayuntamiento pedí colaboración en este sentido a todos los partidos políticos y fue unánime la voluntad de evitar estas acciones anárquicas.



CHIPIRÓN.- Cómo está nuestra playa hoy? Ha habido mejoras respecto al año pasado?

BASURCO.- Al contrato que la Diputación tiene con la empresa limpiadora hemos añadido por nuestra parte millón y medio de pesetas para ir mejorando en lo posible la calidad en el mantenimiento. Por otra parte, una empresa guipuzcoana nos ha ofertado unos servicios para el 93 que de llegar a ejecutarlos contaríamos con una playa de primera.

CHIPIRÓN.- Cómo está establecido lo que Hondarribia debe pagar por su playa?

BASURCO.- Nos corresponde el 17% del total del contrato que la diputación tiene con la empresa de mantenimiento. Debido a que el baremo se rige por los metros de arena entre pleamar y bajamar salimos perjudicados con respecto a otras playas guipuzcoanas.

CHIPIRÓN.- Se nota más educación en el bañista en el uso de la playa?

BASURCO.- En absoluto, hemos ido a peor. En el mes de Mayo daba asco acercarse a la playa.

CHIPIRÓN.- Es que no había papeleras ni servicio de limpieza.

BASURCO.- Precisamente ahí se nota la educación cívica. Es que no tenemos una simple bolsa de plástico para llevarnos los desperdicios que producimos? Todavía hay gente que lleva el perro a bañarse cuando es una acción prohibida en cualquier país civilizado.





CHIPIRÓN.- *Nos pareció muy bien, y es algo a lo que no estamos acostumbrados los Hondarribitarra, el que el ayuntamiento y en este caso la comisión de servicios que tu presides, os acercarais a los barrios para pedir opinión y orientaciones. Aunque llegasteis tarde porque para entonces ya se habían aprobado las exorbitadas subidas en las tarifas por recogida de basuras.*

BASURCO.- La razón principal de estas subidas se debe a que en años anteriores no se fueron incrementando las tarifas encontrándonos con un desfase enorme entre lo que costaba el servicio y lo que se recaudaba.

CHIPIRÓN.- *Esperemos que para el 93 se tome este asunto más racionalmente.*

BASURCO.- Si, ese es nuestro deseo.

CHIPIRÓN.- *¿Contamos con suficiente presupuesto para el buen mantenimiento de nuestros jardines?*

BASURCO.- En Hondarribia tenemos 135.000 m2 de césped, 3.300 metros lineales de setos, 2.500 árboles, 28.000 m2 de zonas marginales, 30.000 metros de zonas de gravilla

y todo esto lo tenemos que mantener con tres hombres y medio. Soy de la opinión de que nos tenemos que sensibilizar más o de no crear parques si no podemos atenderlos debidamente.

CHIPIRÓN.- *¿Qué proyectos te gustaría realizar si contaras con dinero para ellos?*

BASURCO.- Primeramente la conservación de la muralla, la rehabilitación del Casco Viejo así como ayudar al vecindario para que pudieran mantener sus casas en mejor estado.

CHIPIRÓN.- *¿Qué pedirías a la población de Hondarribia?*

BASURCO.- Exceptuando algún caso, pediría que siguiera como ahora ya que se está comportando con un alto nivel de civismo. En algunos casos de insatisfacción del ciudadano la culpa puede venir desde nosotros por no informar y marcar unas directrices claras. En cuanto esto se cumple, el hondarribitarra responde admirablemente.

Felicidades por esa escoba de plata y ánimo en tu voluntad de hacer cosas por nuestra ciudad.



RESA Parques

LA MADERA TRATADA

- MOBILIARIO URBANO Y RURAL
- JUEGOS INFANTILES PARA PARQUES Y COLEGIOS
- CIRCUITOS DE APARATOS DEPORTIVOS
- COMPLEMENTOS DE JARDINERIA Y PERGOLAS
- VALLAS PARA FINCAS Y CHALETS
- PANELES INFORMATIVOS Y SEÑALIZACION DE SENDERISMO
- PUENTES PEATONALES Y RUSTICOS
- EQUIPAMIENTO DE SEÑALIZACION DE HIPICAS, GOLF, TENIS, ETC.
- CELOSIAS Y EMBELLECIMIENTO DE PAREDES Y FACHADAS
- CONTENCION Y APROVECHAMIENTO DE TERRENOS

RECREATIVOS DE EUSKADI, S.A.

AL SERVICIO DE LA HOSTELERIA

Sebastián Errazu, 1 bajo
Tlfns.: 61 78 77 Fax: 61 46 01
IRUN

MAQUINAS RECREATIVAS

**Nuestros fabricados
no necesitan mantenimiento y
están garantizados, mediante
certificado, por DIEZ AÑOS**

**Tel: (943) 61 91 57
Fax: (943) 61 46 01
Apartado 137
IRUN (GUIPUZCOA)**

TRABAJAR POR UN POSITIVO TURISMO

A partir del 1º de Enero de 1.993 y, con la entrada en vigor de la Carta Unica de la Comunidad Económica Europea, recibiremos un nuevo bautizo, donde se nos impondrá el nombre de "EUROPEO". Desaparecerán los puestos fronterizos, lo que, sin duda ha de constituir un gran acontecimiento, esperado, con tanta expectación.

dos los pueblos turístico-veraniegos que han de jugar, un papel de relevante importancia.

Sobre este aspecto, venimos curiosamente observando, como los pueblos costeros de la cornisa Atlántica francesa, desde la región de Bretaña hasta Hendaya están dando un fuerte impulso en favor de ese turismo



Hondarribia siempre ha sido un lugar apacible para el veraneante. Foto cedida por JOSE MARY CASTILLO.

Pero muchos se preguntan ¿siendo europeos, podremos disfrutar de los mismos derechos que los demás?

A simple vista, a uno le parece dar la sensación de que se ha de repetir el mismo cantar, diciendo, que los espabilados, que serán muchos, se aprovecharán al máximo y, que se llevarán a la boca, el trozo más grande de la apetitosa "tarta".

Y todos los comentarios que venimos escuchando, van en la misma dirección, se dice que en este paraíso comunitario, habrá países que estarán mejor preparados que otros, que serán más ricos y, otros menos ricos.

Lo que si nos parece será una realidad, es que con la entrada de la Carta Unica pueden resultar muy beneficia-

que se avecina y que a la postre será el cliente que ha de dejar la "fauxa" que tanto perseguimos.

Hondarribia, nuestro querido txoko, que siempre ha gozado de esa idiosincracia, de ser una población turístico-veraniega ¿esta preparada?

En este sentido, creo es deber de todos, arrimar como la sardina a su ascua como quien dice, trabajando todos unidos y, lograr todo lo mejor para Hondarribia, para que el turismo sea positivo, ya que es una de las fuentes de riqueza y, que en los tiempos que corremos, no debemos perder ninguna oportunidad. Herrian alde, lan betiro beardugu egin.



ARDAIZ

Historia

DATOS CURIOSOS DE GUIPUZCOA

Leemos en un interesante cuadro-mural que se exhibe en Truck, algunos datos de la provincia de Guipuzcoa que, estamos seguros serán de su interés. El mural data de 1848 y está realizado por el "Teniente Coronel Capitan de Ingenieros, D. Francisco Coello, Auxiliado por D. Pascual Madoz".

POBLACION: Guipuzcoa contaba en el S. XVI con 69.665 habitantes, según datos hallados desde el año 1815 hasta el 1828 en el Archivo de SIMANCAS. En 1787 contaba ya con 120.726. Según las investigaciones llevadas a cabo por la policía en su censo, en 1826 subieron el número hasta 133.051.

Tras dudas y prestaciones el autor accede a reconocer el censo en 171.752 habitantes.

(Hay que comentar la dificultad existente para censar a la población en aquella época ¡Basta con ver los desfases que existen en la nuestra!)



INDUSTRIA: Por aquella época estaba en pleno auge la Frontera, algo que ahora desaparece.

El texto dice así: "La industria de esta provincia recibe en estos momentos un impulso desconocido hasta ahora, efecto, en nuestro juicio, de la traslación de las aduanas a la frontera: Grandes capitales se emplean en montar establecimientos nuevos, y se crean en el país muchos intereses industriales. Bien necesitaba esta provincia que su agricultura recibiera el apoyo, que naturalmente ha de darle el consumo de las personas que se dedican a la industria, y que forzosamente han de fomentar el comercio".

LA PESCA: Otro punto que toca este maravilloso mural, es el de la pesca. Sobre ella dice "Nada contribuyó tanto a enriquecer a los guipuzcoanos como la pesca de las ballenas: no sólo las que cojían en sus costas, sino las que compraban en otros puertos. En los escudos de Armas de Fuenterrabia, Guetaria y Motrico se esculpieron ballenas para perpétuo recuerdo de tan importante artículo de comercio: Las lenguas de las ballenas se destinaban a las fábricas de las Iglesias en unos puertos y a las Cofradías de Marineros en otros.

De todas las ballenas que pescaban los vecinos de Zeraux reservaban un tajo desde la cabeza hasta la cola para los Reyes de Castilla".

CRIMINALIDAD: Sobre este tema resultan curiosas las cifras y casos de detenciones que se citan en este mural.

"En 1843 hubo 135 acusados, de ellos 20 fueron absueltos, 115 fueron penados. De los 135 acusados, 21 eran de edad de 10 a 20 años, 68 de 20 a 40 años y 46 de 40 en adelante.

De estos, 122 eran hombres y 13 mujeres. 60 eran solteros y 75 casados.

77 sabían leer y escribir y 58 no, y profesaban artes o ciencias liberales 7, mientras que artes mecánicas 128.

Delitos:

"Homicidios y heridas": 74

3 con arma de juego de uso lícito

4 " " " " " ilícito

12 con arma banca permitica

4 " " " prohibida

6 " instrumentos contundentes

19 " otros instrumentos.

Azpeitia es el partido con menos nº de acusados. Tolosa la que más acusados cuenta, aunque el autor dice que son menores a los de otras provincias y alaba el buen comportamiento general tras una "sangrienta y prolongada guerra civil, prueba del arraigo y respeto existente"



Historia

CUESTIONARIO ENVIADO A LA DIPUTACION PROVINCIAL, EN JULIO DE 1929, PARA EL PROYECTO DE FORMACION DE UNA GUIA DE GUIPUZCOA.

Las 4 magníficas instantáneas que pueden observar han sido facilitadas por **José Mary Castillo**, así como los textos recopilados. Sin duda los precios que se cobraban en el año 1929 hacen reír, ya lo creo.



CIUDAD DE FUENTERRABIA



HOTEL RESTAURANT PEÑON CANTABRICO.

60 habitaciones, cuartos de baño, agua caliente y fría. Restaurant abierto todo el año. Hospedaje completo entre 15 y 20 pesetas.



HOTEL MOURISCOT.

30 habitaciones. Agua corriente caliente y fría. Precio del Hospedaje completo - 12 a 15 pesetas.



HOTEL CONCHA:

reformado. 70 habitaciones, cuartos de baño, agua corriente caliente y fría. Precio de hospedaje completo entre 18 y 30 pesetas.



HOTEL DE

FRANCE. 50 habitaciones. Baños, agua corriente caliente y fría. Hospedaje completo entre 15 y 20 pesetas.



GRAN HOTEL "CARLOS V" (Apertura próxima año de 1930). Primer orden, emplazado en los jardines del Puntal de España, frente al mar. 150 habitaciones, con 50 cuartos de baño; gran hall, jardín de invierno, piscina, etc... Precio de hospedaje completo entre 25 y 40 pesetas.

HOTEL RESTAURANT OLEGARIO JAUREGUI.

De moderna construcción. Baños agua corriente caliente y fría. 50 habitaciones. Restaurant abierto durante todo el año. Platos del país. Hospedaje completo entre 15 y 22 pesetas.

CASINO - TEATRO "MIRENTXU". Sobre el mar. De moderna construcción. Teatro-Cine abierto durante todo el año. Restaurant de primer orden, pastelería, Dancing, Festivales durante los meses de Julio, Agosto y Septiembre.

FONDAS Y CASAS DE COMIDA

Romualdo Iriazabal - Calle Mayor.

Ramón Picabea - Alameda. Ignacio Indo - Calle San Pedro. Manuela Campandegui - Calle San Pedro.

Nicasio Agueda - Calle San Pedro

Precios de hospedaje completo de 8 a 12 pesetas

Historia

HONDARRIBIA

Según los datos que se conocen, Hondarribia aparece citada por vez primera en la Carta Puebla concedida en 1150 a San Sebastián por Sancho el Sabio de Navarra; por el contexto se deduce que el lugar ya existía mucho antes y se le conocía por Ondarribia u Hondarribia.

La situación estratégica que la población ocupa, fue causa de que desde tiempos muy lejanos se atendiera con gran solicitud a su fortificación. Ya en 1.200 figuraba como plaza fuerte. La primera acometida de los franceses que entraban en España, solía ser contra esta plaza, por lo que la misma sufrió diversos asedios a lo largo de su historia.

Se puede decir que Hondarribia desapareció como plaza militar a finales del siglo XVIII, aunque sus baluartes fueron utilizados todavía en la Guerra de la Independencia y en las dos guerras Civiles del siglo XIX.

A escasa distancia del recinto amurallado se asienta el barrio de la Magdalena, conocido actualmente como la "La Marina".

Durante siglos la Ciudad vivió dentro del viejo burgo. El final del siglo XIX y el siglo XX trajo a Hondarribia numerosos cambios.

Haciendo memoria de lo que yo he conocido escribo estas notas para su constancia.

La carretera que comunicaba Hondarribia con su vecina Irún era única. Partía de la Alameda y por Santa Engracia, barrio Costa, Amute y Mendelu penetraba en Irún. En Mendelu sobre un pretil había una piedra sillar con una hendidura, la cual servía de línea divisoria entre las dos ciudades.

Desde la Alameda la carretera se dirigía hacia la Marina por el antiguo frontón, plaza de toros a la C/ San Pedro y por donde hoy está el hotel Jauregui pasaba a la C/ Zuloaga para dirigirse al Peñón, Paseo de los Bolos, Arroka y por el monte hasta el faro de Higuer.

El medio de transporte más utilizado era el tranvía tirado por dos mulas y en determinados días como los domingos y festivos, para subir la C/ Fuenterrabía hasta el puente del ferrocarril del Norte, había necesidad de enganchar una mula más de refuerzo, e incluso los mismos viajeros bajaban a empujar ante la imposibilidad de continuar los animales la subida, por la prolongada cuesta de la referida calle. A finales del año 1.919 se inauguró el nuevo servicio de tranvías por tracción eléctrica.

El cauce del río Bidasoa era más ancho que el actual. Sus aguas llegaban hasta la Lonja cerca de Villa Catalina y hasta la Alameda, penetrando desde aquí como un largo brazo que pasaba por Santa Engracia y llegaba hasta Chiplau.

El Muelle de Veteranos como un gran pasillo de piedra se adentraba en el río. Al final de este pasillo había unas escaleras que servían para subir y bajar a las barcas que hacían el trayecto de Hondarribia a Hendaya. Los carabineros solían estar en una caseta que había al principio del Muelle.

Entre esta caseta y los jardines del Casino de juego había un hermoso barracón en cuyo interior había un salón de teatro y cine. Las películas eran mudas, pero una persona hacía comentarios.

El Puntal tenía forma de lengua de arena que los habitantes de la Ciudad fueron convirtiéndola en maizales.

El río Bidasoa en sus mareas más altas se acercaba a lamer el baluarte de Santiago y el bajo de la Avenida de Javier Ugarte, y en sus bajas mareas la zona era una hermosa playa.

El Colegio San José no existía y las fachadas de las casas del Murru se veían desde el río.

El ensanche de la Marina que se llevó a cabo entre los años 1.897 y 1.899 ganando al río 18.626 m², fue ocupado por el magnífico Paseo Butrón y edificios de las inmediaciones. En vista de

este desarrollo el Ayuntamiento pensó en un nuevo ensanche ganando terrenos a la margen izquierda del Bidasoa entre la Marina y el muelle de Veteranos, solicitando autorización para realizar el saneamiento de esta zona. Para ganar estos terrenos al mar era necesario construir un enorme dique que partiendo del puerto de la Marina corriese a lo largo de todo el Puntal, doblase su extremo avanzado y retrocediera hasta el muelle de Veteranos.

El 21 de Junio de 1.907 se firmó la real concesión. El muro había de hacerse en tres secciones, de tres años de duración cada uno. En 1.916 el murallón estaba terminado.

El Ayuntamiento convocó un concurso de proyectos del nuevo ensanche, siendo premiado el presentado por el arquitecto hijo de la Ciudad Don José Angel Fernández de Casadevante. Según este proyecto se construiría una ciudad jardín, circundándola por la orilla del mar un magnífico paseo de 15 metros de anchura.

La inauguración de las obras se realizó el día 20 de Julio de 1.924, con toda solemnidad. Para llevar a efecto las obras del nuevo ensanche se tasaron y compraron algunas huertas y terrenos, el Salón de cine y teatro así como las casas llamadas Nere Nería e Isabelchonea. Se construyó desde la Alameda hasta San Cristóbal una nueva Avenida que fue llamada de Alfonso XIII y a cuya inauguración acudió el Monarca así como a la colocación de la primera piedra para la construcción de un puente internacional no se construyó.

En el nuevo ensanche se abrieron calles y se edificó el Casino de recreo Mirentxu, los jardines de Javier Ugarte, el Hotel Carlos V demolido en 1.978 y algunas villas.

La construcción del ensanche de la Marina significó un gran impulso para la ciudad, pues Hondarribia siempre ha tenido un gran atractivo turístico. Se fueron construyendo villas a lo largo de

la playa que llegaba hasta el actual campo de fútbol. La primera en edificarse y que aún existe fue Villa Polita.

En donde hoy comienza el espigón se levantaba el Hotel Peñón Cantábrico que juntamente con el Hotel Miramar cubrían las necesidades de alojamiento en la época veraniega que duraba desde San Fermín hasta mediados de Septiembre. Predominaba la gente que venía de Madrid y la mayoría eran aristócratas. Hasta después de la guerra del 36 no se da la llegada de navarros, vizcaínos y aragoneses.

Tras la apertura de la carretera que va desde Saindua hasta Arroka, comenzaron a construirse villas y nuevos hoteles. De los primitivos 200 veraneantes, el censo turístico se incrementó hasta 200 familias.

Los veraneantes iban a la playa con un atuendo que incluía sombrero y corbata. Había bañeros, cuya misión consistía en ayudar a los bañistas que solían ir tapados con albornoces, hasta el mismo mar.

Además de los baños de mar, había otros baños particulares en el astillero de Angel Aseguinolaza y que también eran de agua salada.

Se abrió una nueva carretera desde la Alameda en dirección a Irún, que se inutilizó al construirse el Aeropuerto, abriéndose una nueva atravesando las huertas de la ribera y que es la que hoy se utiliza.

El año 1.945 se finalizó la reconstrucción del puerto de Refugio y en 1.948 fueron ultimadas las obras de construcción de la carretera con muro de costa que da acceso directo al puerto.

En 1.956 se terminó de construir el espigón que produjo una gran modificación en la playa. Donde antes llegaba el agua hoy en día hay un campo de fútbol, pistas de deporte, aparcamiento de coches y junto al acantilado Interlimen y Lur Gorri.

La campiña va desapareciendo con la construcción de modernas urbanizaciones.

Dentro del recinto, amurallado, se tiraron en la C/ Mayor las preciosas



FUENTERRABIA - Antigua Puerta de San Nicolás

Tiburcio Berrotarán

casitas que tenían los números 15 y 17 para en su lugar edificar, la casa de la panadería. Se construyó el Jardín del Obispo, se tiró el Mercado y la casa Zabala, en la C/ de las Tiendas. Se construyeron las casas de la Plaza de Guipúzcoa, Juan de Laborda, Santiago de Compostela, Paseo de Leiva y algunas de Murrúa, de la C/ Carnicería y de Muralla Uria.

También en el siglo XX se construyó sobre el Cubo de Santa María la casa llamada Atalaya y se cerraron los dos accesos que tenía la Ciudad por la parte del Baluarte de la Reina llamado popularmente Fuerte Canuto.

Actualmente el Ayuntamiento tiene encargado un proyecto de rehabilitación del casco antiguo de la Ciudad.

FLORENTINO PORTU.



Fotograma cedido por JOSE MARYCASTILLO.

FLORENTINO PORTU

Al poco tiempo de obsequiarnos con este artículo, Florentino Portu falleció en nuestra ciudad. Paciente investigador de datos y hechos acaecidos en Hondarribia desde hace siglos, Florentino fue ante todos un hombre bueno cuyo legado a futuras generaciones es de suma importancia. Merecedor de que su nombre lo lleve una Calle o Plaza, esta Asociación quiera manifestar, por medio de estas líneas, su condolencia a su familia.

Descanse en paz.



Actividades Asociación

LA DIRECTIVA INFORMA

Apenas ha transcurrido un año desde que nos propusimos crear esta Asociación. Aprovechando la oportunidad de las elecciones municipales nos dirigimos al partido político que presentaba un candidato para alcalde cuyo programa electoral estaba lleno de promesas hacia la potenciación del turismo en la ciudad. Aunque no fue elegido como alcalde, sin embargo, se consiguió que formara parte como presidente de un Consejo de Turismo Municipal. Esto para nosotros suponía una esperanza ya que era la primera vez que se constituía un consejo de este tipo en nuestro Ayuntamiento. Increíble, pero cierto.

Dentro de los objetivos de la Asociación está el de atraer visitantes a la ciudad, fundamentalmente fuera de Junio y Agosto y que ese visitante quede satisfecho de Hondarribia. Si en principio parece una pretensión fácil de llevar a cabo, no lo es así, pues hay que contar con el mayor consenso posible para que el visitante se vaya contento y en esta tarea debe participar todo el pueblo de Hondarribia. Por tanto nos encontramos con una buena plataforma al contar con un consejo donde hubiera participación del Ayuntamiento y de aquellos que algo teníamos que aportar en materia de turismo. Se creó un presupuesto bajo los objetivos ya expuestos que consistía en la puesta en marcha de una oficina de información y del soporte propagandístico necesario a base de guías, mapas y rutas sobre nuestra ciudad. Después de ocho meses de reuniones quincenales y cuando ya estaba a



Un momento del debate celebrado en el Hotel Río Bidasoa. El tema fue el Puerto Deportivo. La participación fue muy numerosa y se dieron, lógicamente varias opiniones, contándo la discusión con la presencia de Carmen Usoz y Antonio Corral, representantes de IKEI.



Los Jornadas Gastronómicas celebradas en el Hotel Río Bidasoa orientadas hacia el Servicio y conocimiento de la Cata de vino fueron seguidas por numerosos asociados y particulares. En la imagen un momento del Curso básico sobre la Cata de Vino.





Un momento de la Cena de Clausura de las Jornadas Gastronómicas que se celebraron con el fin de mantener informado a los asociados sobre las últimas novedades culinarias.



El pasado día 26 de Junio se celebró, en la Terraza "Truck" una cena en homenaje a las mujeres que forman la Asociación "EMAKUNDE". Todo salió a la perfección y en los fogones estaban los cocineros titulares de los restaurantes "Roteta", "Arraunlari" y "Sebastián". José Antonio Indo estuvo al tanto de todo, ayudado por Marina y Yon.



punto para la imprenta el folleto turístico, que se debe fundamentalmente a nuestro concejal de cultura Alberto Lasa, nos llegan órdenes del Alcalde diciendo que no hay una peseta para turismo. Un jarro de agua fría que esta ciudad no se merece.

También al principio manteníamos contactos periódicos con el alcalde pero estos se fueron enfriando al ver la poca predisposición de este. Por tanto, poco hemos conseguido en el Ayuntamiento si no es el constatar, una vez más, que nuestro Alcalde está de espaldas al turismo y echando piedras sobre su propio tejado.

Como hemos comentado, otro de los objetivos es el de que nuestros visitantes se vayan satisfechos de nuestra ciudad. Quizás sea este el más difícil de cumplir, pero el más gratificante para el profesional. Nos falta mucho que aprender y la competencia nos está rodeando. Ya no basta decir que si hace buen tiempo es suficiente. Quizás sea por la crisis generalizada pero cada invierno se nos hace más largo. En definitiva, debemos concienciarnos que, a la larga, la actitud pasiva nos puede acarrear graves problemas. Para evitar males mayores y afrontar el futuro con optimismo creemos que un objetivo primordial es el de elevar el nivel de profesionalidad de nuestro colectivo. Con tal fin se impartieron las primeras charlas sobre Enología, Servicio de comedor y Atención al cliente. Aunque fue muy numerosa la participación de "Etxekuandres", notamos la falta de asistencia por parte de los varones propietarios. Nos gustaría que para las próximas ocasiones de este tipo, participáramos más hombres, ya que absolutamente todos siempre tenemos algo que aprender.





Por otra parte hemos mantenido contactos en Vitoria con los responsables de Comercio y Turismo del Gobierno Vasco que, por cierto, están esperando que se les pida dinero para Hondarribia pero, como tantas otras veces, nos tememos perder esta oportunidad ante la falta de gestión del Ayuntamiento.

También, y en el apartado de promoción hemos asistido a ferias como Fitur, y participado en viajes promocionales con el Gobierno Vasco en Sevilla, Portugal, Alemania e Italia. Como continuación a estos contactos recibimos la visita de un grupo de agentes de viajes italianos que, además de conocer la ciudad disfrutaron de nuestra gastronomía y de las explicaciones que sobre esta ofreció Juan José Lapitz. Recientemente nos ha visitado un grupo de periodistas alemanes que nos consta han quedado muy satisfechos por el trato recibido.

En el próximo número de "Chipirón" seguiremos informandoos, pero ya os adelantamos que el 14 de Septiembre lo vamos a dedicar a nosotros disfrutando del Día de la Hostelería. Que estamos intentando traer a Hondarribia el Campeonato de Euskadi de Quesos. De estos proyectos y de otros como la organización de eventos para el próximo invierno os daremos cumplida información.



Chipirón

PREMIOS "MERLUZO" - "MERLUZA"

La Asociación de Empresarios de Hostelería de Hondarribia, ha decidido reconocer públicamente los méritos o deméritos a la hora de potenciar el Turismo en nuestra Ciudad, y para ello ha instaurado los siguientes trofeos:

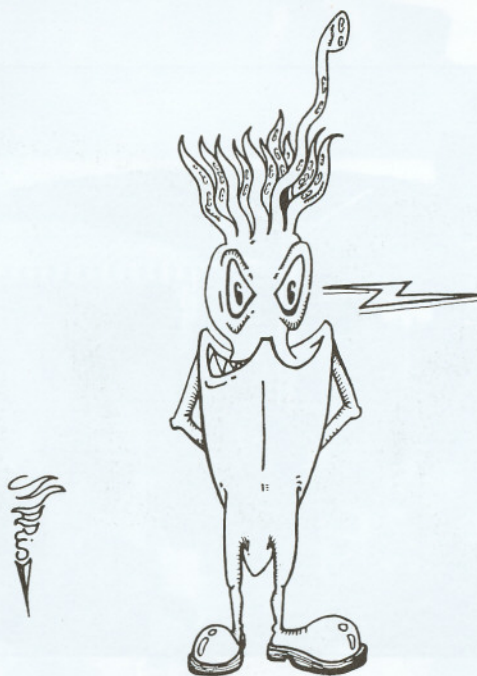
Trofeo "MERLUZA DE HONDARRIBIA"

Este Trofeo viene a premiar a la persona, grupo, Entidad, Asociación, Partido Político, etc., que se distinga o distingan por su apoyo al desarrollo turístico de Hondarribia, desde su área de influencia.

Trofeo "MERLUZO DE HONDARRIBIA"

Este Trofeo intenta dar reconocimiento público a una labor negativa en la persona, grupo, Entidad, Asociación, Partido Político, etc., que se distinga o distingan por su labor en contra del desarrollo turístico de nuestra Ciudad.

Esta labor negativa, puede darse de dos maneras: una, la de aquél o aquéllos que están totalmente en contra de dicho desarrollo, o la de aquél o aquéllos que aún estando a favor y pudiendo hacer mucho por él, desde la inoperancia e incapacidad, se constituyen en el mayor enemigo de los intereses turísticos y por lo tanto del Sector Hostelero al que representamos.



Procedimiento

La Asignación de estos trofeos tendrá carácter anual y se hará de la siguiente manera:

Durante el transcurso del año se irán recogiendo las sugerencias de todos los Asociados y se irán publicando periódicamente en la Prensa, para que una vez llegado el mes de Septiembre se proceda a la elección definitiva entre los candidatos más cualificados.

Entrega de Trofeos

La entrega de los Trofeos, tendrá lugar a los postres de la Cena de Hermandad que a mediados del próximo mes de Septiembre se celebrará en lugar aún sin determinar y que se desarrollará dentro del "DÍA DE LA HOSTELERIA DE HONDARRIBIA" y a la que lógicamente quedarán invitados los galardonados.

La mayor selección de
VINOS y LICORES
a los mejores precios



Solbes



Cipriano Larrañaga, 15 • Tel. 61 10 94 - 61 19 07 • 20300 IRUN

GUÍA fundamental para VERANEANTES y HABITUALES

ALOJAMIENTO



CAMPING FARO

Ctra. del Faro de Higuera
Tel. 64.10.08
Bar, rest., piscina, tenis.
No cierra

CAMPING JAIZKIBEL

Ctra. Guadalupe, Km. 22
Tel. 64.16.79
Autoserv., bar, rest., lavandería.
No cierra

HOSTAL ALVAREZ QUINTERO (**)

Edif. Miramar Beñat Etxepare, 8
Tel. 64.22.99
Cerrado: de Noviembre a Semana Santa.

HOSTAL TXOKO GOXOA (*)

C/Murrua, 19
Tel. 64.46.58
Muy económico

HOTEL JAUREGUI (***)

C/San Pedro, 28
Tel. 64.14.00
42 hab., 11 apart. con aire acond.
No cierra

HOTEL OBISPO (***)

Plaza del Obispo, 11
Tel. 64.54.00
Monumento histórico artístico. 14 hab. y restaurante.

HOTEL PAMPINOT

C/Mayor, 7
Tel. 64.06.00
En casco antiguo, 8 hab. muy coqueto.
Cerrado: Febrero

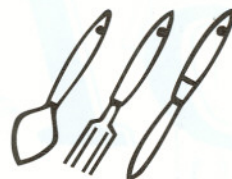
HOTEL RIO BIDASOA (***)

Nafarroa Beherea, s/n
Tel. 64.54.08 64.54.12
Inaugurado en Junio 1991, 37 hab. modernamente equipadas.
No cierra

HOTEL SAN NICOLAS (**)

Plaza Armas, 6
Tel. 64.42.78
14 hab. con vistas al mar.
No cierra

RESTAURANTES



ABARKA, Restaurante (2 tenedores)

Baserritar Etorbidea
Tel. 64.19.91
Amplios comedores para banquetes.
Cerrado: Lunes noche y Martes.

AEROPUERTO, Restaurante

Aeropuerto de San Sebastián
Tel. 64.55.55
Grandes celebraciones: bodas, comuniones, etc.
No cierra

AINERE, Asador

C/Mayor, s/n

Tel. 64.01.46

Especialidad: Marmitako, pescados y carnes a la parrilla.

Cerrado: Domingo noche y Octubre.

ALAMEDA, Restaurante-Bar

C/Alameda, 8

Tel. 64.27.89

Especialidad: Verduras de temporada y pescados

Cerrado: Jueves, Navidad y Enero.

ANTXIÑA, Restaurante-Bar

Plaza de Armas, 2

Tel. 64.18.80

Especialidad: Paellas de mariscos y pescados.

Cerrado: Martes y del 15 al 30 de Enero.

AQUARIUM, Restaurante (2 tenedores)

C/Zuloaga, 2

Tel. 64.27.93

Especialidad: Paella, pescados y mariscos.

Cerrado: Lunes noche y Martes.

ARANTZALE TXOKO, Restaurante (4ª cat.)

C/San Pedro, 21

Tel. 64.30.34

Especialidad: Paella de marisco

Cerrado: Miercoles.

ARATZ, Pollería Restaurante (2 tenedores)

Itxas Argi Kalea, 12

Tel. 64.49.88

Cerrado: Lunes.

**ARRAUNLARI, Restaurante (2 tenedores)**

Paseo Butrón, s/n

Tel. 64.15.81

Especialidad: Pescados de temporada, carnes y postres caseros.

Cerrado: Lunes y del 15 Diciembre al 15 Enero.

ARTICULOS PARA LA HOSTELERIA

CRISTAL - PORCELANA - CUBIERTOS

MANTELERIAS - BATERIAS DE COCINA, ETC.

Suministros VA-TE, C. B.



Calle Izaga, 1 bajos - Teléfono : 62 53 00 (2 líneas)

20300 - IRUN

Chipirón

ARROKA BERRI, Asador

Paseo del Faro, s/n

Tel. 64.27.12

Especialidad: Cogotes, besugos y txuletas parrilla.

Cerrado: Martes y del 15 Diciembre al 15 Enero.

BEKOERROTA, Restaurante

Barrio de Amute

Tel. 64.31.94

Especialidad: Pescados a la parrilla, caza y salsas.

Parque infantil y parking.

Cerrado: Lunes.

CANTINA GUADALUPE (4ª categoría)

Guadalupe

Tel. 64.12.11

Especialidad: Alubia y bacalao con tomate.

Cerrado: Miércoles y Noviembre.



DANONTZAT, Restaurante-Bar

C/Tiendas, 4

Tel. 64.27.09

Especialidad: Variedad de ensaladas.

Cerrado: Lunes

ECHEVERRIA, Restaurante-Bar

C/Mayor, 27

Tel. 64.35.93

Especialidad: Churrasco y cocina casera.

No cierra

ETXE TXIKI, Restaurante (4ª categoría)

Subida a Guadalupe

Tel. 64.36.85

Especialidad: Cocina tradicional vasca.

Cerrado: Lunes.

GUADALUPE, Restaurante (2 tenedores)

Bº de Montaña, Santuario de Guadalupe

Tel. 64.46.81

Cerrado: Lunes y del 15 al 30 de Octubre.

GÜELL, Restaurante

Bº Amute, Villa Begoña

Tel. 64.32.97

Especialidad: Pescados y mariscos.

Cerrado: Martes y Navidad.

ITXASPE, Restaurante (2 tenedores)

C/San Pedro, 59

Tel. 64.49.40

Especialidad: Cazuelas y tapas

Cerrado: Lunes

JUSTIZ, Restaurante (4ª categoría)

Bº de Montaña, s/n Merendero Justiz

Tel. 64.55.57

Especialidad: Bacalao Justiz

Cerrado: Martes y Febrero

KAI-ALDE, Restaurante (2 tenedores)

Itxas-argi Kalea, Villa Lekuona

Tel. 64.46.22

Especialidad: Pescado del día.

Cerrado: Miércoles.

KULUXKA, Restaurante (2 tenedores)

C/San Pedro, 19

Tel. 64.24.40

Especialidad: Pescados y mariscos.

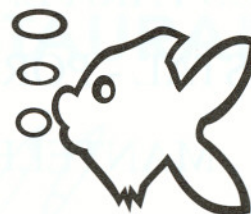
Cerrado: Invierno.

KUPELA, Restaurante

C/Zuloaga, 4

Tel. 64.40.25

Cerrado: Domingo noche, Lunes, Noviembre.



LA CABAÑA, Restaurante (4ª categoría)

Faro de Higuer

Tel. No tiene

Especialidad: Sardinas asadas

Cerrado: Invierno excepto fines de semana.

LA HERMANDAD, Restaurante (2 tenedores)

C/Zuloaga

Tel. 64.27.38

Especialidad: Merluza a la vasca.

Cerrado: Martes noche, Miércoles, Navidad y Enero.

LOREDUNA, Restaurante (3ª categoría)

C/Santiago, 87

Tel. 64.32.98

Especialidad: Albondigas de rape y cigalitas, pescados.

Cerrado: Miercoles.

MAMUTZAR, Restaurante

C/Del Sol, 10

Tel. 64.50.32

Especialidad: Paellas y menú del día.

Cerrado: Martes noche y Miercoles.

MANOLO, Restaurante-Bar (4ª categoría)

Bº Amute

Tel. 64.27.92

Cerrado: Martes noche y del 10 al 30 Septiembre

MAÑOLI, Asador

C/Santiago, 63

Tel. 64.37.12

Especialidad: Cocina vasca y tradicional.

No cierra

MARIÑELA, Restaurante-Bar (2 tenedores)

Centro Comercial Sokoa

Tel. 64.40.68

Especialidad: Pulpo y pinchos.

Cerrado: Lunes, Octubre o Noviembre.

ONDARRAITZ, Self-Service

C/Siete de Septiembre

Tel. 64.27.99

Especialidad: Paellas, canelones y bacalao.

Cerrado: Temporada baja.

OSTARTE, Restaurante (2 tenedores)

C/Santiago, 73

Tel. 64.13.16

Especialidad: Txangurro al horno.

Cerrado: Domingo tarde y Lunes, 2ª quincena de Febrero y 1ª de Marzo.

PORTUTXO, Restaurante (2 tenedores)

Paseo de Butrón, s/n

Tel. 64.59.76

Especialidad: Cocina Vasca.

Cerrado: Martes

PUNTAL, Restaurante-Bar

Urbanización "El Puntal"

Tel. 64.46.14

Especialidad: Cocina casera

Cerrado: Lunes y 2ª quincena de Enero

RAFAEL, Restaurante-Bar (3ª categoría)

C/San Pedro, 18

Tel. 64.27.34

Especialidad: Tournedo a la cazadora.

Cerrado: Martes y del 20 de Octubre al 10 de Noviembre.

RAMON ROTETA, Restaurante

C/Irún

Tel. 64.16.93

Especialidad: Filetes de lenguado rellenos de txangurro, arroz con verduras y almejas.

Cerrado: Jueves, Domingo noche, 2ª quincena de Febrero y de Octubre.

SEBASTIAN, Restaurante

C/Mayor, 7

Tel. 64.01.67

Especialidad: Cocina tradicional con toques modernistas, cambia la carta cada estación. Ambiente cálido y romántico.

Cerrado: Domingo noche, Lunes y Noviembre.

TXARPA, Self-Service

Paseo del Espigón, s/n

Tel. 64.01.68

Cerrado: De Octubre a Mayo.

TXORI, Restaurante (3ª categoría)

Faro de Higue

Tel. 64.01.38

Especialidad: Pulpo y bonito plancha, ensalada mixta.

No cierra

XILBER, Restaurante (1 tenedor)

C/Santiago, 47

Tel. 64.00.59

Especialidad: Ensaladas, pastas y pizzas

Cerrado: En invierno, Lunes y Martes mediodía.



ZABALA, Restaurante (3ª categoría)

C/San Pedro, 14

Tel. 64.27.36

Especialidad: Pescado.

Cerrado: Jueves y Navidad.

ZERIA, Restaurant (2 tenedores)

San Pedro, 23

Tel. 64.27.80

Especialidad: Pescados y mariscos.

Cerrado: Domingo noche, Martes (invierno) y Noviembre.

CAFETERIAS - CERVECERIAS

**AMALUR, Cafetería-Heladería**

Itxas Argi Kalea, 11

Tel. 64.43.62

Especialidad: sandwichs, hamburguesas, helados y batidos naturales.

Cerrado: del 15 de Noviembre al 15 de Diciembre y Lunes.

AURKI, Cafetería

C/Damarri, s/n. Bº Alameda

Tel. 64.49.91

Especialidad: Desayunos tempranos y deliciosos pinchos.

Cerrado: 15 días en Septiembre.

EGUZKI-LORE, Cervecería

Centro Comercial Sokoa

Tel. 64.44.05

Especialidad en aperitivos.

Cerrado: Jueves y Octubre o Noviembre.

GAXEN, Chocolatería

C/Zuloaga, 8

Tel. 64.14.62

Cerrado: Lunes de Octubre a Junio y del 1 al 15 de Octubre.

GOXO-DENDA, Cafetería

C/San Pedro, 93

Tel. 64.19.52

Especialidad: Platos combinados, sandwichs, hamburguesas, amplia terraza.

Cerrado: Martes y 15 días en Navidades.

KAI-ALDE, Cafetería-Pastelería

C/San Pedro, 10

Tel. 64.10.47

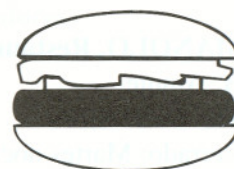
Cerrado: Lunes en temporada baja.

MIRAMAR, Cafetería

C/Beñat Etxepare, 8

Tel. 64.23.29

Cerrado: Septiembre.

**ORTXADAR, Cervecería**

C/Almirante Alonso, 14

Tel. 64.23.74

Especialidad: Hamburguesas, bocadillos y platos combinados.

Cerrado: Martes y Noviembre.

BARES

CANTABRICO, Bar

Harresilandia, 4 (Alameda)

Prepara pinchos en verano

CONCHITA, Bar

C/San Pedro, 33

Tel. 64.58.68

Especialidad: Anchoas y fritos

Cerrado: 2ª quincena de Septiembre y Miercoles

GRAN SOL, Bar

C/San Pedro, 71

Tel. 64.27.01

Especialidad: cazuelas y tapas.

Cerrado: Lunes y Navidades.

GURE-AMETZA, Bar

Bº Alameda, Grupo Damarri

Tel. 64.45.54

Típico sitio de "poteo"

Cerrado: Marzo



IGNACIO, Bar

C/San Pedro, 26

Tel. 64.35.57

Cerrado: Lunes, 15 días en Mayo y 10 en Octubre.

LORETXU, Bar

C/Almirante Alonso, s/n

Cerrado: del 15 de Octubre al 15 de Noviembre y Miercoles.

MAITANE, Bar

C/Sabino Arana, 6 bajo

Tel. 64.27.46

Pinchos variados, bocaditos, etc.

Cerrado: Octubre

MAITE, Bar

C/San Pedro, 35

Tel. 64.27.71

Especialidad: Anchoas fritas.

Cerrado: Enero

NAUTICO ZOKE, Bar

Paseo Ramón Iribarren, s/n

Tel. 64.10.41

Amplia terraza en pleno Club Náutico. Se sirven comidas.

Abierto todo el año

ONDARRIBI, Bar

C/San Pedro, 31

Tel. 64.27.05

Especialidad: marmitako y fritos variados.

Cerrado: Lunes

TXANTXANGORRI, Bar

C/San Pedro, 27

Tel. 64.21.02

Especialidad: pinchos.

Cerrado: Miercoles en invierno y Febrero.

YOLA, Bar

C/Zuloaga

Tel. 64.12.53

Cerrado: Martes y Noviembre.

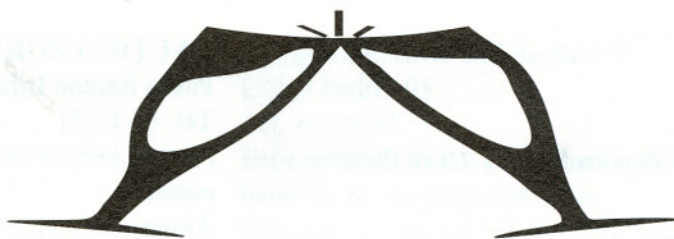


**JAMONES Y
EMBUTIDOS
IBERICOS
"ZUMA"**

La comercial del jamón

Arretxene, 4 - Local 5
Tel. (943) 52 85 88
Part. (943) 49 11 23
20100 LEZO (gipuzkoa)

COPAS



AZKEN PORTU, Pub

C/San Pedro, 77

Marcha y ambiente garantizado, terraza agradable.

LAS GAVIOTAS, Pub

Marques Velez Kalea, 2

Buena música

Cerrado: Lunes, abierto de 18,00 a madrugada.

GAU PASA, Disco-Bar

Plaza Gipuzkoa

Tel. 64.09.71

HAMLET, Disco-Bar

C/Del Sol, 6

Tel. 64.32.48

Rincón marchoso y enrollao

No cierra

KAIZAR, Pub

C/Almirante Alonso, s/n

Tel. 64.27.84

Especialidad en cócteles

Abierto de 15,30 a madrugada.

MEDIEVO, Pub

Plaza Gipuzkoa, 6

Tel. 64.45.09

Ambiente intelectual y reposado, organiza exposiciones.

TRUCK, Terraza

Paseo del Faro, s/n

Tel. 64.06.16

Ambiente joven, fiestas en verano.

Abierto de Semana Santa a Septiembre de 15,00 a madrugada.

TTAPIKUA, Pub

C/Almirante Alonso, s/n

Tel. 64.16.10

Agradable terraza con vistas a la bahía.

Abierto de 15,30 a madrugada.

UXOA, Bar

C/Almirante Alonso, s/n

Tel. 64.12.93

No cierra

VENEZIA, Pub

C/Mayor, 2

Tel. 64.51.46

Ambiente juvenil, abierto a partir de las cinco de la tarde, hasta...

REAL CLUB DE GOLF

Ctra. Aeropuerto, s/n

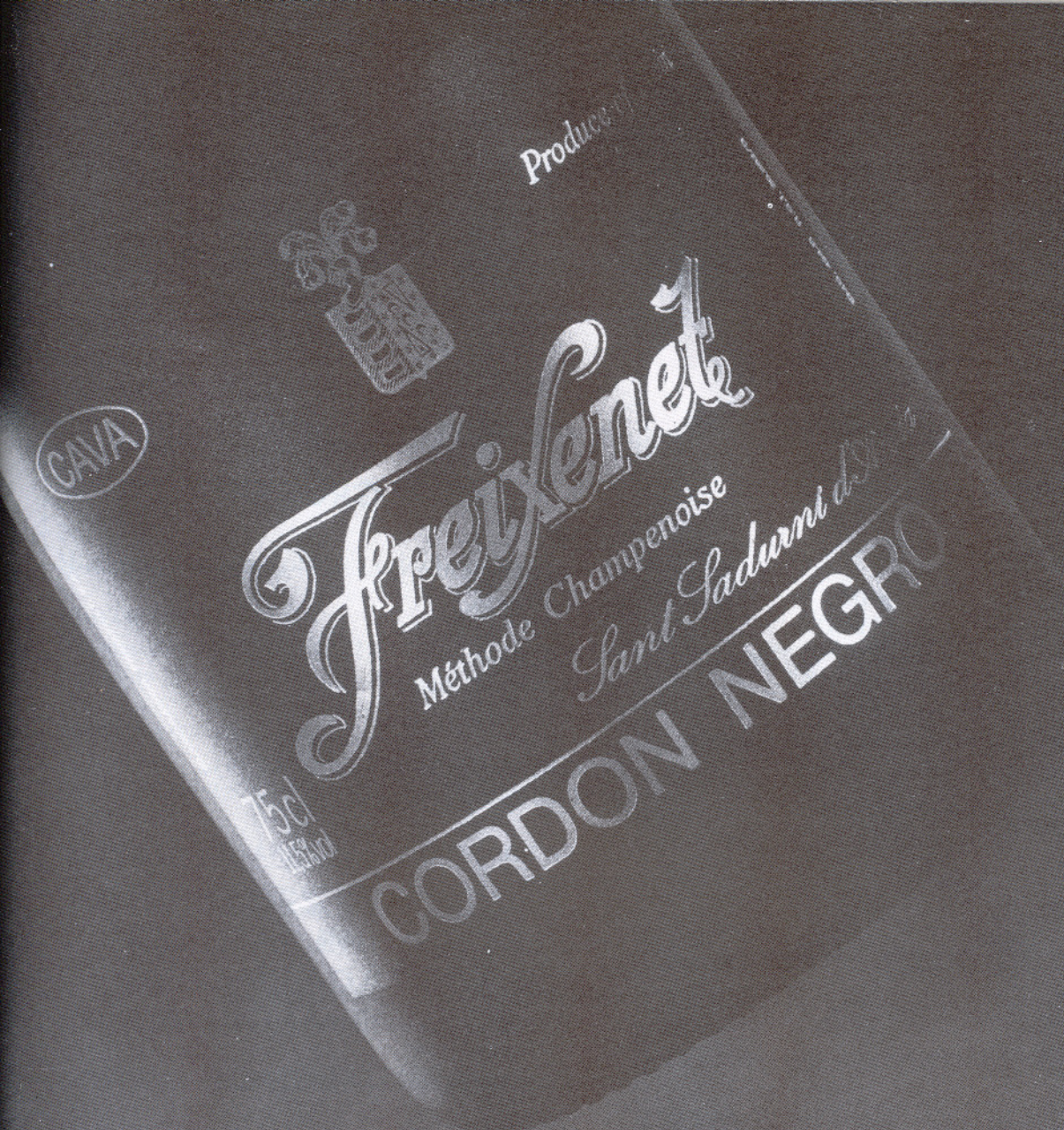
Tel. 61.68.45

Salón social, bar, cafetería-comedor para banquetes.

Sólo socios e invitados de socios.

Abierto todo el año.





(*)

(*) NO QUIERAS IMAGINAR LO QUE PASA
FUERA DE ESTA PÁGINA.

CORDON NEGRO
DE FREIXENET

ACTIVIDADES DEPORTIVAS EN HONDARRIBIA

CURSILLOS DE VERANO VELA LIGERA

CLASES

Vela Infantil (hasta 14 años): **OPTIMIST**
Vela Juvenil (desde 14 años): **RAQUERO**
Vela Adultos (desde 18 años): **HOBIE**

FECHAS Y DURACION

Los cursillos serán semanales, de lunes a viernes, y se realizarán en las siguientes fechas:

06	Julio	-	10	Julio
13	"		17	"
20	"		24	"
27	"		31	"
03	Agosto	-	07	Agosto
10	"		14	"
17	"		21	"
24	"		29	"
31	Agosto	-	04	Septiembre

HORARIOS

OPTIMIST Y RAQUERO: de 10 a 13 hs. y de 15 a 18 hs.

HOBIE: de 10 a 12 hs; de 12 a 14 hs; de 15 a 17 hs y de 17 a 19 hs.

PRECIOS

OPTIMIST: 6.000 pts./semana

RAQUERO:

6.000 pts./semana (menores de 18 años)

8.000 pts./semana (mayores de 18 años)

HOBIE: 10.000 pts./semana

INSCRIPCIONES: En la Secretaría del Club Náutico Hondarribia

NOTA: SOLAMENTE SE ADMITIRAN RESERVAS PREVIO PAGO DEL IMPORTE CORRESPONDIENTE.



CURSILLOS DE VERANO VELA CRUCERO

CURSILLOS SEMANALES (de lunes a viernes: 5 días)

FECHAS:

13 de Julio a 17 de Julio

27 " 31 "

10 Agosto 14 Agosto

17 " 21 "

HORARIOS: de 10 a 14 hs. ó de 15 a 19 hs.

PRECIO: 12.000 pts./semana

CURSILLOS 3 FINES DE SEMANA (sábado y domingo)

FECHAS:

18-19, 25-26 de Julio y 01-02 de Agosto

08-09, 15-16 y 22-23 de Agosto

HORARIO: de 11 a 18 hs.

PRECIO: 25.000 pts./ 3 fines de semana

CURSILLO DE PASEO EN UN BARCO DE REGATAS (7 días)

FECHAS: del 20 al 26 de Julio y del 03 al 09 de Agosto

HORARIO: de 12 a 18 hs.

PRECIO: 20.000 pts.

CRUCERO POR LA COSTA VASCA (4 días)

FECHAS:

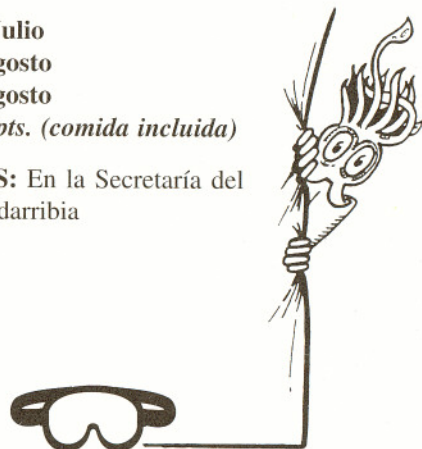
20-21-22-23 de Julio

03-04-05-06 de Agosto

24-25-26-27 de Agosto

PRECIO: 12.000 pts. (comida incluida)

INSCRIPCIONES: En la Secretaría del Club Náutico Hondarribia



CURSILLOS DE WIND-SURF CLUB NAUTICO

FECHAS Y DURACION

Los cursillos serán semanales (de lunes a viernes), y se realizarán en las siguientes fechas:

20 de Julio a 24 de Julio

27 " 31 "

03 Agosto 07 Agosto

10 " 14 "

17 " 21 "

24 " 29 "

31 Agosto 04 Septiembre

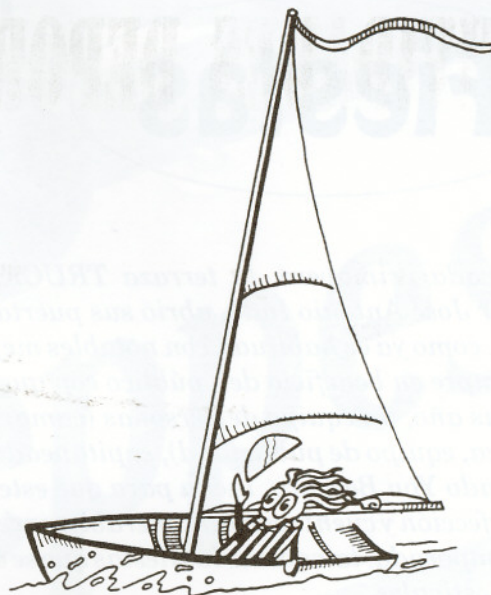
HORARIOS

Mañanas: de 10 a 12 hs. ó de 12 a 14 hs.

Tardes: de 15 a 17 hs. ó de 17 a 19 hs.

PRECIO: 8.000 pts./semana

INSCRIPCIONES: CLUB NAUTICO HONDARRIBIA.



ACTIVIDADES DEPORTIVAS A REALIZAR EN VERANO ORGANIZADAS POR EL AYUNTAMIENTO DE HONDARRIBIA

MENORES DE 17 AÑOS:

- Vela
- Piragüismo
- Actividades subacuáticas
- Bicicleta todo terreno
- Montañismo
- Carrera de orientación
- Actividades Polivalentes

tiembre habrá 3 festivales de pelota con herramienta y mano.

Para más información, llamar al Polideportivo o al Ayuntamiento de Hondarribia, Telf. 64.23.40 ó 64.43.00. Todas estas actividades están patrocinadas por la excma. la Diputación Foral de Gipuzkoa.

MENORES DE 30 AÑOS:

- Vela
- Piragüismo
- Bicicleta todo terreno
- Actividades subacuáticas

MAYORES DE 30 AÑOS:

- Vela
- Piragüismo

En Agosto y primeros de Sep-



REAL GOLF CLUB DE SAN SEBASTIAN

CALENDARIO DE COMPETICIONES 1992

JULIO

- 9: Trofeo delegación regional (Seniors).
- 10,11 y 12: Campeonato País Vasco.
- 18: Premio J.B. (Social).
- 19: Premio Gin M.G. (Social).
- 25 y 26: Campeonato Dobles de Jaizkibel.
- 31: Premio Glenfiddich.

AGOSTO

- 1 y 2: Campeonato de Jaizkibel.
- 8: Premio Casino Gran Kursaal (Social).
- 9: Memorial Zappino (Social).
- 10, 11 y 12: Copa Presidente.
- 15: Premio Comité de Competición (Social).
- 16: Premio Cruz Roja (Social).
- 17: Premio Moraleja.
- 20: Trofeo Real Golf Club de S. S. Seniors.
- 22: Premio Banco Guipuzcoano (Social).
- 23: Copa Excma. Diputación Foral de Guipúzcoa (Social).
- 25 a 30: Memorial Ruiz Ocejo (Social).

Fiestas

TRUCK NOCHES DE VERANO

Como cada primavera, la terraza TRUCK, propiedad del popular José Antonio Indo, abrió sus puertas para sorprendernos, como ya es habitual, con notables mejoras que revierten siempre en beneficio del público con que cuenta.

Año tras año, un equipo de personas (camareros, servicio de limpieza, equipo de publicidad), capitaneado por el singular encargado Yon Bergara, lucha para que este local funcione a la perfección y cuente con innumerables incentivos a lo largo de la temporada, tales como las fiestas que se organizan en las noches estivales.

Para aquellos que quieran disfrutar de un ambiente agradable y del mejor servicio en sus tres barras, ofrecemos a continuación una relación de las fiestas programadas para las noches de este verano, cuyo comienzo rondará, como siempre, las 11 de la noche:

JUEVES, 16 DE JULIO. FIESTA GUANTANAMO.

Representada por un grupo folklórico que nos acercará un poco más, en este quinto centenario, a las raíces sudamericanas, con la colaboración de "Passport".

JUEVES, 23 DE JULIO. FIESTA SEVILLANA.

Los amigos de "Domecq" quieren traer todo el embrujo de Sevilla con la actuación de un Grupo Musical y la degustación de Fino "La Ina".

JUEVES, 30 DE JULIO. AQUELLOS MARAVILLOSOS 60

Será un pequeño recuerdo de una década de cambios sociales: el movimiento hippie, la lucha por la Paz, los Beatles y la música Pop... Patrocina "Gordons".

JUEVES, 6 DE AGOSTO. ¡ESTO ES HOLLYWOOD!

El ambiente cinematográfico, las mejores bandas sonoras y un estupendo "Play-Back" del inigualable Frank Sinatra. "Beefeater" será el Patrocinador.

JUEVES, 13 DE AGOSTO. FIESTA DEL MOTOR.

Un tema ya clásico en Truck, que cuenta siempre con las exposiciones más atractivas. En esta ocasión "Moto Eguia", concesionario oficial de Yamaha, nos mostrará sus últimos modelos. Patrocina "Ballantine's".

JUEVES, 20 DE AGOSTO. FIESTA TROPICAL.

Con todo el sabor del Caribe y la demostración de las habilidades de un Show man de la hostelería que preparará cocktails a todo ritmo. Patrocinado por "Bacardi".

JUEVES, 27 DE AGOSTO. NOCHE DE TERROR.

Una de las más representativas de la terraza, con regalos para todas las personas que acudan caracterizadas para la ocasión. "Tanqueray" patrocinará esta fiesta.



LUNES, 14 SEPTIEMBRE. FIESTA DE LA HOSTELERIA.

Una invitación para las personas de la hostelería de Hondarribia, asociados y no asociados, gracias a la gentileza de: Comercial Uranga, Batidos O'key, Coca-cola, Schweppes, Domecq S.A., Bacardi S.A., Passport, Kas, Codorniu, El Aguila, Vinos Arzac, Martini & Rossi, Va-te, Café Baqué, D.Norte Keler y Asociación de Hostelería de Hondarribia.



Chipirón "de farra".
Caricatura de
MARIO.

GIN TONIC DE



Schweppes

*TONICA
NARANJA
LIMON
GINGER ALE
SODA
BLACK-COLA*

Fiestas

PROGRAMACION DE FESTEJOS DE "SANTIAGOTXO" (DEL 22 AL 26 DE JULIO)

MIERCOLES 22/7

- 17,00 hs.: Comienzo de las fiestas con disparo de cohetes.
- 17,30 hs.: Juegos Infantiles
- 21,00 hs.: Marmitako
- 22,00 hs.: Bailables hasta la madrugada

JUEVES 23/7

- 08,00 hs.: Diana
- 10,00 hs.: Misa con Txalaparta
- 11,00 hs.: Caldo para los aitonas del barrio.
- 11,30 hs.: Campeonato de Toka.
- 12,30 hs.: Exposición de hortalizas por los baserritarras del barrio.
- 13,00 hs.: Elección de Cantinera.
- 13,30 hs.: Bertsolaris.
- 14,30 hs.: Comida popular acompañada de Bertsolaris.
- 18,00 hs.: Bailes Vascos.
- 18,30 hs.: Bertsolaris.
- 19,00 hs.: Carrera de burros.
- 20,30 hs.: Levantamiento de piedra.
- 22,00 hs.: Bailables hasta la madrugada.
- 24,00 hs.: Toro de fuego.

VIERNES 24/7

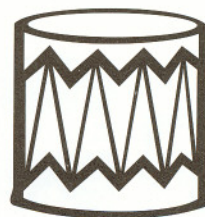
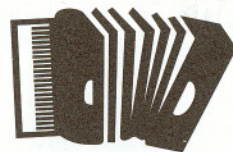
- 21,00 hs.: Campeonato de Truck.

SABADO 25/7

- 16,00 hs.: Tirada al plato local.
- 17,00 hs.: Juegos populares, Infantiles, Cabezudos y Merienda.
- 18,00 hs.: Exhibición de Judo.
- 21,00 hs.: Cena popular.
- 22,00 hs.: Bailables hasta la madrugada.
- 24,00 hs.: Toro de fuego.

DOMINGO 26/7

- 08,00 hs.: Diana.
- 10,00 hs.: Misa.
- 11,00 hs.: Campeonato de Toka local.
- 12,30 hs.: Trikitrixas. (Por grupo infantil del barrio)
- 17,30 hs.: Prueba de Mountain-bike para jóvenes del barrio.
- 19,00 hs.: Pelea de gallos.
- 19,30 hs.: Deporte Rural Vasco.
- 22,00 hs.: Bailables hasta la madrugada.



MAGDALENAS

El 22 de Julio, festividad de Santa M^a Magdalena, el comité de fiestas de este barrio ha organizado una serie de actos festivos, los cuales queremos darles conocimiento a Vds.

Día 21:

A las 3 de la tarde se engalanará el Barrio y se exhibirá el cuadro de la Santa que lleva el nombre del mismo.

Día 22:

A las 11 de la mañana, misa en la Iglesia de la Marina en memoria de todos los fallecidos del barrio.

A las 5 de la tarde, salida de Cabezudos, acompañados de los Dulzaineros Uranzu de Irún, para recorrer las calles de Santiago, San Pedro y Azken Portu.

A las 6 de la tarde, comienzo de juegos infantiles con Panochas, carreras de sacos, Tarros, etc.

A las 10 de la noche, pasacalles por la Orquestina Los Hondarribitarras, y a continuación música bailable por la misma Orquestina.

A las 11 y media, Gran Traka.

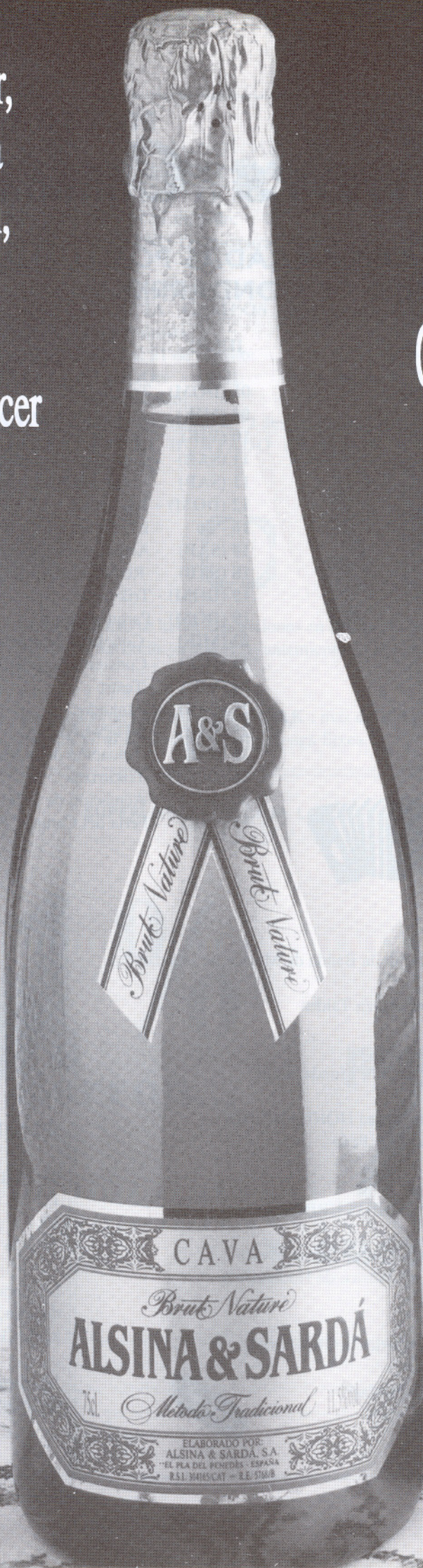
A las 12, Zezen Zuskos.

Un cava familiar,
elaborado con la
máxima atención,
para que
llegue a Ud.
y deguste el placer
de beber arte.



Distribuidor oficial:
COMERCIAL BOPEAR

Cipriano Larrañaga,
18 trasera
Tel.: 61 72 94
Fax: 61 99 63
20300 IRUN
(Gipuzkoa)



Actividades Culturales

ACTIVIDADES ORGANIZADAS POR EL AYUNTAMIENTO DE HONDARRIBIA

JULIO



- 05 (DOM) - Trikitrixak
- 08 (MIE) - Concierto Acordeones Txanpa
- 10 (VIE) - Cine al aire libre
- 11 (SAB) - Concierto Acordeón Concertista DANES
- 11 (SAB) - Actuación Banda de Musica IRUN
- 12 (DOM) - Trikitrixak
- 16 - 26 - Liburu eta Diska azoka
- 18 (SAB) - Actuación de Payasos
- 18 (SAB) - RONDALLA BILBILITANA de Calatayud
- 19 (DOM) - Trikitrixak
- 19 (DOM) - Parque infantil
- 22 (MIE) - Concierto Acordeones Txanpa
- 23 (JUE) - Concierto de ESKIFAIA
- 24 (VIE) - Teatro
- 25 (SAB) - Zankudos
- 25 (SAB) - ATUN EGUNA
- 25 (SAB) - Actuación de la Banda de Música de Zarautz
- 26 (DOM) - Trikitrixak
- 30 (JUE) - Actuación de la Banda de Música de Rentería
- 31 (VIE) - Feria del Campo "EKIN BARATZARI"

AGOSTO

- 01 (SAB) - Concierto extraordinario de la Banda de Música de Hondarribia.
- 02 (DOM) - Regatas de Traineras
- 02 (DOM) - Actuación de Meakako Dantza Taldea
- 05 (MIE) - Concierto acordeones
- 07 (VIE) - Cine al aire libre
- 08 (SAB) - Actuación Banda de Música de Hondarribia
- 09 (DOM) - Trikitrixak
- 14 (VIE) - Concierto extra. Banda Música HONDARRIBIA
- 15 (SAB) - Actuación del Grupo de Pilar Peña
- 16 (DOM) - Trikitrixak
- 19 (MIE) - Concierto de acordeones
- 20 al 27 - Exposición fotográfica TRIBUS URBANAS
- 21 (VIE) - Cine al aire libre
- 22 (SAB) - Concierto de acordeones Txanpa Soinu Taldea
- 22 (SAB) - Actuación de la Banda de Música de Hondarribia
- 23 (DOM) - Trikitrixak
- 29 (SAB) - Alarde de Txistularis
- 29 (SAB) - Actuación de Banda de Música de Hondarribia
- 30 (DOM) - HERRI GIROA
- 31 al 6/9 - Exposiciones Carteles de Fiestas.



CONCIERTOS DE BANDAS DE MUSICA

- 05 Julio: Banda de Tolosa
- 12 " : " " Irún
- 19 " : " " Rentería
- 25 ó 26 : " " Hondarribia

La Banda de Hondarribia interpretará dos conciertos extraordinarios en la Plaza de Gipuzkoa

- 14 Agosto
- 05 Septiembre



GALERIAS DE ARTE

ARKUPE

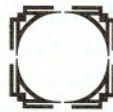
Plaza de Guipuzcoa, 6 - Tel.: 64.27.30
Julio: Cerrado.
Del 10 al 31 de Agosto:
Exposición de **JAVIER SAGAZAZU**
Horario :
Laborales: de 18,30 a 21,30.
Festivos: de 12,30 a 14,00 y de 18,30 a 21,30.

MEDIEVO

Plaza de Guipúzcoa, 6 - Tel.: 64.45.09
Del 4 al 22 de Julio:
MIGUEL NANNI (Tapices)
Del 24 de Julio al 12 de Agosto:
PIER (Oleos y pintura)
Del 14 de Agosto al 2 de Septiembre:
SEREIX (pintor Catalán que expondrá por 1ª vez en Euskadi)

MOVELLAN I

Zuloaga, 12 - Tel.: 64.14.14
Del 4 al 21 de Julio:
LUCIANO (Zarauztarra) Pintura clásica
Del 22 de Julio al 6 de Agosto:
GARCIA CAMPOS (Vizcaíno) Impresionista.
Del 7 al 21 de Agosto:
CARLOS GIL (Vizcaíno) Impresionista.
Del 22 de Agosto al 11 de Septiembre:
ANTON HURTADO (Vizcaíno) Paisajista.



EXPOSICIONES

MOVELLAN II

San Pedro, 38 - Tel.: 64.14.14
Del 2 al 16 de Julio:
IRUJO (Irunés) Pintura figurativa.
Del 17 al 31 de Julio:
OCHOA DE ZABALEGUI (Donostiarra) Paisajista.
Del 1 al 15 de Agosto:
PUANA (Catalán) Acuarelista.
Del 16 al 31 de Agosto:
ORTEGA (Riojano) Paisajista.

TTOPARA

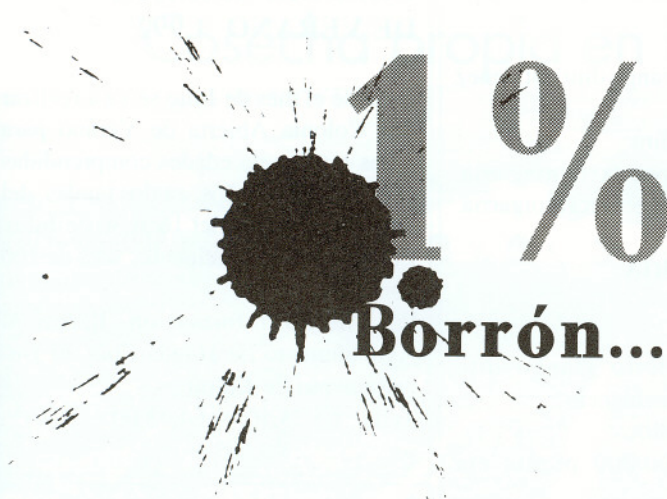
Plaza de Armas, 8 - Tel.: 64.29.95
Del 3 al 17 de Julio: **ANSOAIN**
Del 18 al 31 de Julio: **FERRAN**
Del 1 al 17 de Agosto: **MANTEROLA**
Del 19 de Agosto al 3 de Septiembre:
SAN SALVADOR.

ZULOAGA ETXEA

Todo el verano se harán exposiciones en la Casa Zuloaga, con la condición de no vender las obras ya que el Ayuntamiento no lo patrocina, simplemente cede el local.

Exposición de **TRIBU URBANOAK** : más de 100 fotografías sobre jóvenes.
Del día **17 al 23 de Agosto** en Zuloaga Etxea.

SUPERLIBRETA ④ CAJA LABORAL



hasta el
7%

y cuenta nueva.

Hasta ahora tenías tus ahorros en una libreta ordinaria. Querías tenerlos disponibles. Para cualquier imprevisto. Y no te importaba percibir sólo el 1%. Desde ahora ya puedes hacer borrón y cuenta nueva. Ingresas todos tus ahorros en la Superlibreta de Caja Laboral. Tenlos disponibles. Y percibes el mejor interés del mercado. Hasta un 7%. Caja Laboral. Ahora es el mejor momento.

Euskadiko
Kutxa



Actividades Culturales

IX LITERATUR LEHIAKETA - 1.992

"BORDARI" ETA "SATARKA" SARIAK HONDARRIBIA

OINARRIAK

Hondarribiko Udalak, idazle berriak sortu nahian, Bordari eta Satarka sariak antolatu ditu, Bordari Saria ipuin lehiaketa da eta Satarka Saria olerki lehiaketa, Biotan parte hartzeko ondoko baldintza hauek bete beharko dira:

- 1- Lanak euskaraz izango dira.
- 2- Egileak Hondarribian jaioa edo gutxienez urtebete aurretik bertan errolatua izan beharko du.
- 3- Bi maila egongo dira: A eta B. A maila 18 urtez gorakoentzat da eta B maila 18 urtez beherakoentzat.
- 4- Lanek, gai librea izango dute.
- 5- Lanek, argitaratugabeak eta beste inon saritugabeak izan beharko dute.
- 6- Behin aurkeztuz gero, ezingo da atzera egin.
- 7- Lanak orriaren alde batean bakarrik idatziko dira, makinaz eta tarte bikoitzaz.
- 8- Lanen luzerak, sail eta maila bakoitzerako, baldintza hauen azken aldean adierazten direnak izando dira.
- 9- Lan bakoitzeko hiru kopia aurkeztuko dira.
- 10- Lan bakoitzaren lehen orrialdean dato hauek adierazi beharko ditu egileak onartu izateko:
 - a) Zein saritan aurkeztu duen lana (Bordari ala Satarka sarira).
 - b) Zein mailatan (A ala B mailan).
 - c) Lanaren titulua.
 - d) Egilearen izenordea.
- 11- Sobre itxi baten azalean lanaren titulua eta egilearen izenordea jarriko dira, eta barruan egilearen izen-deiturak, helbidea eta telefonoa.
- 12- Lanak aurkezteko epea 1992ko urriaren 31ean, eguerdiko hamabietan amaitu da. Ordurako Udal Bulegoetan amanak edota posta-kutxan sartuak egon beharko dute.
- 13- Epaimahaia Hondarribiko Udalak erabakiko du.

14- Epaimahaikoen erabakia aldaezina izando da eta egoki irudituz gero eman gabe ere utzi litezke sariak.

15- Lan sarituen jabea Hondarribiko Udala izando da bi urtez eta epe horretan argitaratzeko eskubidea ere izando du.

16- Zernahi gertaturik ere, sariketako partaideek ontzat emango dute Udalaren erabakia.

"BORDARI" SARIA

A Maila

- 1- Ipuinak 3 folio izango ditu gutxienez eta 10 gehienez.
- 2- Bi sari egongo dira:
 - Lehen saria 100.000 pezeta eta oroigarria.
 - Bigarrena 50.000 pezeta eta oroigarria.

B Maila

- 3- Ipuinak 2 folio izango ditu gutxienez eta 6 gehienez.
- 4- Bi sari egongo dira:
 - lehen saria 50.000 pezeta eta oroigarria.
 - Bigarrena 30.000 pezeta eta oroigarria.

"SATARKA" SARIA

A Maila

- 1- Olerkiak 50 lerro izango ditu gutxienez eta 150 gehienez
- 2- Bi sari egongo dira:
 - Lehen saria 100.000 pezeta eta oroigarria
 - Bigarrena 50.000 pezeta eta oroigarria.

B Maila

- 3- Olerkiak 40 lerro izango ditu gutxienez eta 120 gehienez.
- 4- Bi sari egongo dira:
 - Lehen saria 50.000 pezeta eta oroigarria
 - Bigarrena 30.000 pezeta eta oroigarria.

CAMPOS DE TRABAJO

El Consejo de Juventud va a realizar durante el mes de Julio un Campo de Trabajo Internacional en colaboración con la Dirección de Juventud del Gobierno Vasco.

Este año la labor a realizar dentro del campo será la limpieza de los pasadizos de las murallas, situadas en el Baluarte de la Reina, así como la reapertura y señalización de antiguos senderos en el Jaizkibel.

La duración será de un mes dividido en dos tandas del 1 al 15 y del 16 al 30 respectivamente.

El alojamiento, al igual que el año anterior, se realiza en la Ikastola de Hondarribia.



COLONIA ABIERTA DE VERANO 1.992

Durante el mes de Julio se va a realizar una Colonia Abierta de Verano para niños y niñas de edades comprendidas entre los 6 y 14 años, en dos tandas, del 1 al 15 de Julio y del 16 al 30 de Julio. El número de participantes será de 100 por cada turno.

Para mayor información, llamar al Ayuntamiento de Hondarribia, al Departamento de Cultura.

Telfs.: 64.23.40 - 64.43.00

ATUN EGUNA (KIROL TALDEA)

Tendrá lugar el día **25 de Julio** en la Calle Santiago.

HORARIOS:

Comienzo a las 19 hs.

De 20 a 22 hs.: Trikitrisas

De 22 a 23 hs.: Documental de la Pesca del Atún.

De 23 a 01 hs.: Trikitrisas.

9487RO-VOMM4

Anecdótico gastronómico hondarribitarra

UN CORDERO ORIGINALMENTE CONDIMENTADO

JUAN JOSE LAPITZ

Antes y ahora Hondarribia ha sido cuartel de invierno de numerosos rebaños de ovejas que, con el comienzo del año, ven aumentar el número de sus componentes, los corderos que en pocas semanas estarán en disposición de ser honrados en la mesa.

No ocurre lo mismo, por desgracia, con las langostas, que, tiempos ha, desaparecieron del litoral.

En los años en los que se sitúa el hecho que voy a relatar, eran muchos los arrantzales que calaban sus cestas cebadas en las que quedaban aprisionados hermosos crustáceos.

Aprovechando la festividad de San Marcos un grupo de "portuarras", entre los que se encontraba Juanito, fue de excursión al caserío Ollurta

Hace década y media vio la luz una obrita "Anecdótico ondarribitarra", en la que recogí un ramillete de "sucedidos", vividos por mi padre. Repasando el índice veo que varios de ellos tienen un acentuado toque gastronómico. Ello me ha animado a basar mi colaboración en esta publicación editada por la Asociación de Hostelería local, en ese anecdótico ampliado con otras vivencias mías.

(Ogallurreta) portando un cesto de langostas cocidas en La Hermandad. Nicasio, patriarca del baserri, previamente advertido, había preparado para asar al "burruntzi" el mejor cordero. De tal menester se encargó Florencio, merodeaba por allí el chaval de la casa Gaspar. En un momento en que Florencio fue a refrescar el gaznate, algo reseco por la proximidad de las brasas, se hizo cargo del mango del burruntzi Juanito, quien llamó a Gaspar y enseñándole una pequeña y reluciente

navaja le dijo:

"Te doy esto para ti, si meas encima del cordero".

Tiempo le faltó para saltar encima del pretil, y, desde allí, regar las doradas carnes, mientras el asador provisional daba vueltas al asado para que no se perdiera gota alguna.

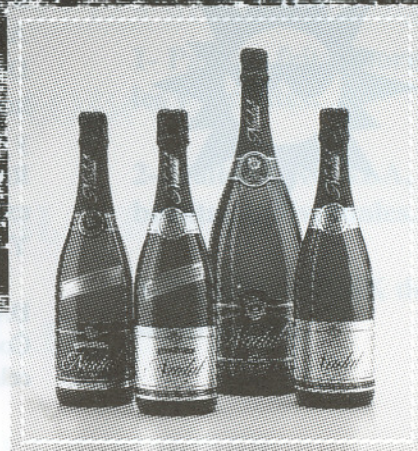
El resultado fue tan excepcional, que los ignorantes comensales se hicieron lenguas del extraordinario alioli, de secreta composición con el que Juanito había tenido el acierto de sazonar la carne.

Nadal

Cosecha propia en toda su producción



Nadal
+ CAVA +



08733 El Pla del Penedès - Barcelona - España Tel. (93) 898 80 11* - Fax: 898 84 43

BRUT SALVATGE + BRUT ESPECIAL + BRUT MAGNUM + BRUT

¿QUÉ NO OLEIS
TODAVIA EL
VERANO?



¿QUE NO OLEIS TODAVIA EL VERANO?

Cada estación tiene su encanto. Para una persona que como yo, que sabe o por lo menos intenta encontrar en cada momento una causa por la que estar alegre o tener el corazón en gracia, el verano representa muchas cosas. El gozo de esos amaneceres luminosos, claros, limpios, la temperatura agradable, la gratificante brisa del mar... todo parece discurrir más deprisa, más acelerado.

El verano es puro, natural, caluroso, intenso, aromático..., es para el cocinero alegría en los pucheros, en las planchas, en los hornos. La despensa es inagotable, muy extensa. ¡Qué gratificante es cocinar para restaurarnos el cuerpo, refrescarnos el paladar!

El verano sabe a mar, sabe a huerta, sabe a bosque. Al igual que el pintor rinde culto en su lienzo al azulado del estío, a sus tonos claros y atrayentes, para un cocinero como yo es igual de emocionante componer con los aromas, las texturas, los sabores...

El pintor compone su obra utilizando la luz, el ambiente, la atmósfera del verano..., yo me rindo, me derribo de gusto manejando frutos, aceites, vinagres, pescados, hierbas. A mi el verano me sabe a fresa, a bonito a albahaca y a tomate a menta a frambuesa a cereza y me sabe a raya y a marisco y a hierbaluisa, a tomillo y a sardina..., y a escabeches y a parrillas y a ensaladas y a marinados y a chipirones en su tinta y a marmitako y a ali-oli... A mi me sabe fresco, húmedo, alegre. A mi y a vosotros os ha de ocurrir lo mismo. Rechazad lo de siempre, lo vulgar, lo aburridamente habitual. Comed lo que sepa a mar, a huerta. Rechazad el celofán, el plástico, el envoltorio, todo lo que intente ocultar la pureza del verano. Mojaros y mancharos de tierra cuando escojáis vuestras verduras. Notad la resbaladiza piel de un pescado sobre el hielo. No "juzguéis" a la fruta por su aspecto ¡No se lo merece!, tocadla, empaparos de su aroma, oledla mil veces.

Así sentiréis el verano en la cocina. Y el otoño y el invierno y la primavera... Denunciad todo lo que no sea así. Llenad vuestra cesta de verdor y de humedad, de frescor y de aroma. Así vuestra mesa será honrada... sabrá, será y tendrá verano.

Recordadlo, repitámoslo todos hasta la saciedad. La cocina es, la cocina existe cuando las cosas tienen el gusto de lo que realmente son.

Y el que diga lo contrario... ¡pues me trae sin cuidado el pobrecillo!

DAVID DE JORGE ECEIZABARRENA

Cocinero, campeón de Euskadi y de España de cocineros en su edición de 1992, celebrados en Vitoria y Madrid, respectivamente.

TRES SUGERENCIAS PARA EL VERANO

GUISO DE BEGI-AUNDI CON PATATAS

Ingredientes:

- 1 kg. de begi-aundi limpio y troceado
- 1 kg. patatas
- 1 dl. aceite
- 1 vaso de vino blanco
- 2 dientes de ajo
- 1 ó 2 cebollas

Picar la cebolla y los ajos y sudarlos en el aceite, añadiendo posteriormente el calamar troceado. Dejar sudar aproximadamente durante 3/4 de hora hasta que oscurezca el conjunto, junto al vaso de vino blanco. Freír aparte las patatas en rodajas de 1 cm. de grosor y añadirlas al guiso. Ligar el conjunto y comprobar que el chipirón y las patatas están en su punto. Espolvorear con perejil picado y servir.



CIGALAS SALTEADAS SOBRE FONDO DE PATATA ASA-DA, VINAGRETA DE PUERRO Y CALABACIN

Ingredientes (por persona):

- 4 cigalas frescas de 100 g. c/u
- 1 patata
- 1/2 puerro
- 1/2 calabacín
- 1 dl. aceite oliva virgen
- 2 cucharadas de vinagre de sidra

Pelar las cigalas, guardando esa cáscaras para alguna elaboración posterior (véase sopa de pescado, marisco...). Reservar.

Pelar las patatas y pasarlas por el rallador como si de queso se tratara. Esta patata rallada la iremos friendo en una sartén con un poco de aceite como si de tostas se tratara. Han de quedar muy crujientes. Aparte elaborar la vinagreta, pochando en el aceite el puerro y el calabacín cortados en juliana. Sobre el mismo fuego añadir el vinagre y salpimentar reservando templado.

Montar el plato: Disponer en el centro la tosta de patata que hemos hecho lo más finamente posible. Sobre ella las 4 cigalas salteadas en aceite de oliva muy caliente y coronando sobre ellas la vinagreta templada. Espolvorear con briznas de perifollo deshojado.



DIVISION HOSTELERIA

De nuestra amplia gama de productos seleccionamos para Ud., Sr. Hostelero, estos 3 líderes:

1- Patatas fritas normales y picantes.

2- Galletas KOALA, en bolsitas individuales.

3- Pastillas FRISK de sabor menta.

CONCESIONARIO EXCLUSIVO EN GUIPUZCOA:

JUAN IRAOLA GALARRAGA

Ibai Alde, nº 3 (Bº Martutene)

20014 DONOSTI

Tel. - Fax: 46 98 98



SOPA DE HIERBALUISA CON LECHE FRITA

Ingredientes para la leche frita:

- 50 gr. de Maizena
- 50 gr. harina
- 100 gr. azúcar
- 1 l. leche
- 1 rama de canela

Diluir las harinas y el azúcar con una pequeña parte de la leche fría. Aparte hervir el resto de la leche con la canela, colándola sobre la mezcla de harina y azúcar. Hervir al fuego y colocar en placas embadurnadas de aceite. Enfriar. Cortar en forma rectangular y rebozar, friendo en aceite abundante. Reservar.

Ingredientes para la sopa de Hierbaluisa:

- 12 yemas de Huevo
- 250 gr. de azúcar
- 1 l. leche
- Hierbaluisa fresca (*)

Hervir la leche con abundante Hierbaluisa. Montar al baño maría las yemas con el azúcar hasta que blanquee, añadiendo posteriormente sobre esto la leche hervida. Espesar el conjunto otra vez al baño maría como si de una crema inglesa se tratase. Dejar enfriar. Montaje del plato: Depositar sobre un plato hondo en el centro la leche frita, echando por encima la sopa de hierbaluisa.

Vale la pena deleitarse con un plato en el que el contraste frío-caliente de esta sopa es impresionante. Por ello es importante verter la sopa muy fría sobre la leche frita caliente.

(*): si no se dispone de Hierbaluisa, se puede hacer la crema con menta fresca...



**DEPOSITARIA DEL
NORTE, S. A.**

TLF.: 45 50 19 - 45 55 79 - 45 53 00

FAX: 46 24 84

SAN SEBASTIAN

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO de:

- VINO RIOJA "CONDE DE VALDEMAR"

- VINO DE JEREZ "DRY SAC"

- CAVAS "MARTI SERDÁ - PENEDÉS"

- ZUMOS NATURALES "GRANINI"

SUPERMERCADO



SOKOA

CENTRO COMERCIAL SOKOA - TFNO. 644652
HONDARRIBIA

WILLIAM LAWSON'S

CUANDO UN WHISKY SE IMPONE...



WILLIAM LAWSON'S
FINEST SCOTCH WHISKY
1849

WILLIAM LAWSON'S
Finest Blended
Scotch Whisky
WILLIAM LAWSON DISTILLERS LTD.
COATBRIDGE AND MACDUFF SCOTLAND
ESTABLISHED 1849
100% SCOTCH WHISKIES

HAY OCASIONES QUE MERECE EL PLACER DE UN GRAN WHISKY.

MCCANN